

صَلُّوا عَلَى خَيْرِ الْبَشَرِ
وَخَاتَمِ الرُّسُلِ حَبِيبِنَا وَقُدُّوسِنَا وَسَيِّدِنَا



اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ
اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ



موسوعة الطبخ المصور

المكينة جاج

أكثر مكتبة برامج أنت
ذات مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com



لإعداد أطيب عالمية بنجاح متجدد



الطهي
Cooking

موسوعة
الطبَّخ المصنَّوع
المدحج

مكتبة برامج نت
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com

مَوْسُوعَةٌ الطَّبِيخِ الْمَصِيدُورِ الدَّجَاجِ



مكتبة براهيم نت
Bramjnet.com

إعداد
عبد الحمادي عبلة

ناشر



800008178

مكتبة براهيم نت العامة

مكتبة

المحتويات

٦٦	التحاج الطريقين للهوس	٦	التحاج طريقة طبع المصور
٦٩	التحاج الهوس الحلو والحامض	٧	المطبخة لاد التحاج
٧٠	التحاج يركب مع لافون التحس	١٠	التحاج لافون في
٧٤	التحاج في صلصة البقدونس	١٤	التحاج الحمر والليمون
٧٦	عسل بروميك الأمريكية	١٥	التحاج الحمر بالليمون وزبدة اللبانت
٧٩	عسل التحاج المسككة	١٥	المطبخة
٧٩	التحاج مع اللوزة بندق الشو	١٥	التحاج الحمر مع الزم
٨١	التحاج في مطرود زرق مع رقت الحمار	١٩	سبان التحاج البيرة مع سلطة البطاطا
٨٥	التحاج وفلنتة في مطرود في	١٩	أصناف التحاج للبيرة
٨٦	التحاج البيل بالكارتي مع فلفل والزعفران	٢١	التحاج الزاكني المصق مع قبادات
٨٩	التحاج مع تبيبة الفرخون والبر	٢٢	التحاج الزاكني مع الباذنجان
٩٠	التحاج لافون التي مع الصلصة الشمة	٢٤	تلي التحاج الإندونيسي
٩٣	التحاج مع اللحم القلي	٢٧	تلي التحاج الهندسي
٩٤	التحاج المسطرة مع الفيت	٢٨	التحاج بالخل الأحمر
٩٧	التحاج المسطرة مع صلصة الخلطة الحارة	٣٣	التحاج بالخل الأبيض
٩٨	موزس التحاج مع صلصة زبدة دسيرا	٣٤	سلطة التحاج تكس - تكس
	حارس التحاج المارد مع كوليس السمورة	٣٧	سلطة قوب
١٠١	والشعاع	٣٨	سوتو التحاج مع الفليفلة الحارة
١٠٩	لقد التحاج مع فرور اللبانت المطبوخة	٤١	سوتو التحاج مع نيس الرمان
١٠٥	قطعة التحاج الكيرة	٤١	التحاج بالخل لافون
١٠٦	التحاج الشربة مع صلصة الفطر	٤٢	كسولة التحاج مع الفلفل وحبية بارما
	التحاج للتوفي مع زبدة اللوز واللبانت	٤٧	التحاج بالزيت
١١١	المطبخة	٤٧	كسولة التحاج مع تار الفلفل والفلفل الحار
١١٤	قطعة التحاج وللمم البيرة	٤٨	أصناف التحاج للشربة مع البير لافون
١١٧	قطعة التحاج وللمم الشاة		أصناف التحاج للشربة مع البير لافون
١١٨	سوتو التحاج مع صلصة اللحم والخل	٥١	الغسل
١٢٢	البهارة في تحاج التحاج	٥٢	التحاج بيو سكي
		٥٥	تكميل بيو سكي
		٥٦	سوتو التحاج مع رايح الزهر
		٥٧	التحاج مع البطاطس
		٦١	دراب التحاج مع اللبانت المطبوخة وجبة المايز
		٦٧	دراب التحاج الألبان



طريقة الطبخ المصوّر



تمت اراؤك من فوق جملتك

الأول والثاني والأربع والخمسة والستة والسبعة والثمانية والتاسعة والعاشر والحادي عشر والثاني عشر والثالث عشر والرابع عشر والخامس عشر والسادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون والثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والعشرون



لقد بحثت الكتب في لغات وأفكار عديدة تحت عنوان حقوق
الإنسان، إلا أن لغات يمكن أن تشرح حالة أو حالة معينة أو يمكن أن
تشرح مبدأ استحصالي مفرد معين، أو شيء حيطة إنساني
أسلوب معين. وبذلك، إذا كانت هناك دراسة جامعة في
وهذه يمكن أن تفسر جميع الأمور، قد نبت لتجارب
لقد تم ذلك هذا الكتاب.

to license this product at www.inetelnet.com

الاحسان الى الفقراء

المواد



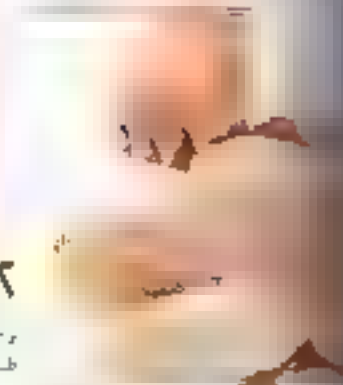
$\sqrt{2} \approx 1.414$
 $\sqrt{3} \approx 1.732$
 $\sqrt{5} \approx 2.236$
 $\sqrt{7} \approx 2.646$
 $\sqrt{11} \approx 3.317$
 $\sqrt{13} \approx 3.606$
 $\sqrt{17} \approx 4.123$
 $\sqrt{19} \approx 4.359$
 $\sqrt{23} \approx 4.796$
 $\sqrt{29} \approx 5.385$
 $\sqrt{31} \approx 5.568$
 $\sqrt{37} \approx 6.083$
 $\sqrt{41} \approx 6.403$
 $\sqrt{43} \approx 6.583$
 $\sqrt{47} \approx 6.856$
 $\sqrt{53} \approx 7.280$
 $\sqrt{59} \approx 7.681$
 $\sqrt{61} \approx 7.810$
 $\sqrt{67} \approx 8.185$
 $\sqrt{71} \approx 8.426$
 $\sqrt{73} \approx 8.544$
 $\sqrt{79} \approx 8.888$
 $\sqrt{83} \approx 9.110$
 $\sqrt{89} \approx 9.434$
 $\sqrt{97} \approx 9.849$

[illegible]

23-12-11 11:11

مستوى	السلطة التشريعية	المستوى
1	السلطة التنفيذية	1
2	السلطة القضائية	2
3	السلطة التشريعية	3
4	السلطة التنفيذية	4
5	السلطة القضائية	5
6	السلطة التشريعية	6
7	السلطة التنفيذية	7
8	السلطة القضائية	8
9	السلطة التشريعية	9
10	السلطة التنفيذية	10
11	السلطة القضائية	11
12	السلطة التشريعية	12
13	السلطة التنفيذية	13
14	السلطة القضائية	14
15	السلطة التشريعية	15
16	السلطة التنفيذية	16
17	السلطة القضائية	17
18	السلطة التشريعية	18
19	السلطة التنفيذية	19
20	السلطة القضائية	20
21	السلطة التشريعية	21
22	السلطة التنفيذية	22
23	السلطة القضائية	23
24	السلطة التشريعية	24
25	السلطة التنفيذية	25
26	السلطة القضائية	26
27	السلطة التشريعية	27
28	السلطة التنفيذية	28
29	السلطة القضائية	29
30	السلطة التشريعية	30
31	السلطة التنفيذية	31
32	السلطة القضائية	32
33	السلطة التشريعية	33
34	السلطة التنفيذية	34
35	السلطة القضائية	35
36	السلطة التشريعية	36
37	السلطة التنفيذية	37
38	السلطة القضائية	38
39	السلطة التشريعية	39
40	السلطة التنفيذية	40
41	السلطة القضائية	41
42	السلطة التشريعية	42
43	السلطة التنفيذية	43
44	السلطة القضائية	44
45	السلطة التشريعية	45
46	السلطة التنفيذية	46
47	السلطة القضائية	47
48	السلطة التشريعية	48
49	السلطة التنفيذية	49
50	السلطة القضائية	50
51	السلطة التشريعية	51
52	السلطة التنفيذية	52
53	السلطة القضائية	53
54	السلطة التشريعية	54
55	السلطة التنفيذية	55
56	السلطة القضائية	56
57	السلطة التشريعية	57
58	السلطة التنفيذية	58
59	السلطة القضائية	59
60	السلطة التشريعية	60
61	السلطة التنفيذية	61
62	السلطة القضائية	62
63	السلطة التشريعية	63
64	السلطة التنفيذية	64
65	السلطة القضائية	65
66	السلطة التشريعية	66
67	السلطة التنفيذية	67
68	السلطة القضائية	68
69	السلطة التشريعية	69
70	السلطة التنفيذية	70
71	السلطة القضائية	71
72	السلطة التشريعية	72
73	السلطة التنفيذية	73
74	السلطة القضائية	74
75	السلطة التشريعية	75
76	السلطة التنفيذية	76
77	السلطة القضائية	77
78	السلطة التشريعية	78
79	السلطة التنفيذية	79
80	السلطة القضائية	80
81	السلطة التشريعية	81
82	السلطة التنفيذية	82
83	السلطة القضائية	83
84	السلطة التشريعية	84
85	السلطة التنفيذية	85
86	السلطة القضائية	86
87	السلطة التشريعية	87
88	السلطة التنفيذية	88
89	السلطة القضائية	89
90	السلطة التشريعية	90
91	السلطة التنفيذية	91
92	السلطة القضائية	92
93	السلطة التشريعية	93
94	السلطة التنفيذية	94
95	السلطة القضائية	95
96	السلطة التشريعية	96
97	السلطة التنفيذية	97
98	السلطة القضائية	98
99	السلطة التشريعية	99
100	السلطة التنفيذية	100

www.braminet.com



۲۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۳۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۴۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۵۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں



۶۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۷۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۸۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۹۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۱۰۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۱۱۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

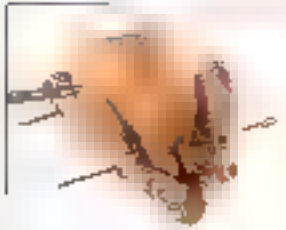
۱۲۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۱۳۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

۱۴۔ اے ختم - مے - ر - لاجپت
اگر تیرے ہونے سے
وہیں لکھتے ہیں کہ
طبی الیاتیات لکھتے ہیں داخل لکھتے ہیں

الحاج قنبر علي حي

كيفية تقشير خبز الحاج



في المائدة، نحن نأكل
نأكل الخبز، نأكل الخبز
أنت نأكل على الخبز، نأكل
أنت نأكل، نأكل الخبز، نأكل
نأكل الخبز، نأكل الخبز، نأكل
نأكل الخبز، نأكل الخبز، نأكل

نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز

تقشير الخبز

نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز



نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز

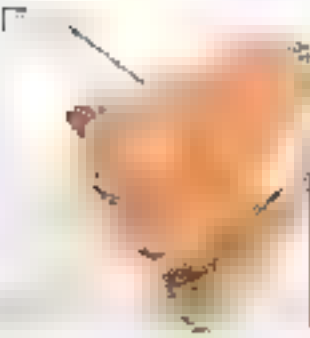
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز
نأكل الخبز، نأكل الخبز



۱۔ انسانی آنکھ میں
- سب سے پہلے روشنی
- آنکھ میں داخل ہوتی ہے
- اسے پتہ چلتا ہے کہ
- کتنا دُور ہے

۲۔ انسانی آنکھ میں
- روشنی کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے
- اس کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے

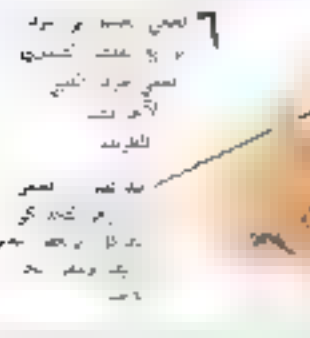
۳۔ انسانی آنکھ میں
- روشنی کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے
- اس کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے



۴۔ انسانی آنکھ میں
- روشنی کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے
- اس کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے

۵۔ انسانی آنکھ میں
- روشنی کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے
- اس کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے

۶۔ انسانی آنکھ میں
- روشنی کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے
- اس کے ذریعے
- دیکھنا ہوتا ہے



ملاحظات

الجذع الحفر مع التوت

جذع الحفر في مصر
الجذع الحفر في مصر
الجذع الحفر في مصر
الجذع الحفر في مصر
الجذع الحفر في مصر



جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

ملاحظات

جذع الحفر بالليمون

جذع الحفر في مصر
جذع الحفر في مصر
جذع الحفر في مصر
جذع الحفر في مصر
جذع الحفر في مصر



جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

ملاحظات

جذع الحفر بالليمون وورقة المياثات العطرية

جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

جذع الحفر في مصر

[illegible]

الأدوية والأغذية



مختصين مدافعة البغايا

نہجی

[illegible]

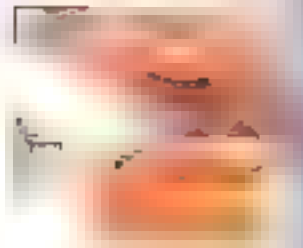
۱. $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{3}$ $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{5}$ $\frac{1}{6}$ $\frac{1}{7}$ $\frac{1}{8}$ $\frac{1}{9}$ $\frac{1}{10}$ $\frac{1}{11}$ $\frac{1}{12}$ $\frac{1}{13}$ $\frac{1}{14}$ $\frac{1}{15}$ $\frac{1}{16}$ $\frac{1}{17}$ $\frac{1}{18}$ $\frac{1}{19}$ $\frac{1}{20}$ $\frac{1}{21}$ $\frac{1}{22}$ $\frac{1}{23}$ $\frac{1}{24}$ $\frac{1}{25}$ $\frac{1}{26}$ $\frac{1}{27}$ $\frac{1}{28}$ $\frac{1}{29}$ $\frac{1}{30}$ $\frac{1}{31}$ $\frac{1}{32}$ $\frac{1}{33}$ $\frac{1}{34}$ $\frac{1}{35}$ $\frac{1}{36}$ $\frac{1}{37}$ $\frac{1}{38}$ $\frac{1}{39}$ $\frac{1}{40}$ $\frac{1}{41}$ $\frac{1}{42}$ $\frac{1}{43}$ $\frac{1}{44}$ $\frac{1}{45}$ $\frac{1}{46}$ $\frac{1}{47}$ $\frac{1}{48}$ $\frac{1}{49}$ $\frac{1}{50}$ $\frac{1}{51}$ $\frac{1}{52}$ $\frac{1}{53}$ $\frac{1}{54}$ $\frac{1}{55}$ $\frac{1}{56}$ $\frac{1}{57}$ $\frac{1}{58}$ $\frac{1}{59}$ $\frac{1}{60}$ $\frac{1}{61}$ $\frac{1}{62}$ $\frac{1}{63}$ $\frac{1}{64}$ $\frac{1}{65}$ $\frac{1}{66}$ $\frac{1}{67}$ $\frac{1}{68}$ $\frac{1}{69}$ $\frac{1}{70}$ $\frac{1}{71}$ $\frac{1}{72}$ $\frac{1}{73}$ $\frac{1}{74}$ $\frac{1}{75}$ $\frac{1}{76}$ $\frac{1}{77}$ $\frac{1}{78}$ $\frac{1}{79}$ $\frac{1}{80}$ $\frac{1}{81}$ $\frac{1}{82}$ $\frac{1}{83}$ $\frac{1}{84}$ $\frac{1}{85}$ $\frac{1}{86}$ $\frac{1}{87}$ $\frac{1}{88}$ $\frac{1}{89}$ $\frac{1}{90}$ $\frac{1}{91}$ $\frac{1}{92}$ $\frac{1}{93}$ $\frac{1}{94}$ $\frac{1}{95}$ $\frac{1}{96}$ $\frac{1}{97}$ $\frac{1}{98}$ $\frac{1}{99}$ $\frac{1}{100}$

٢
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



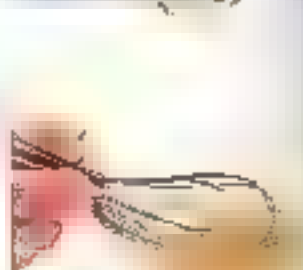
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت

الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت

الحبيبة الصغيرة هي صفت



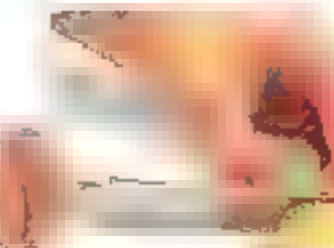
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



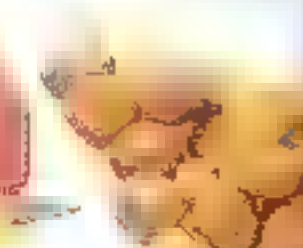
٣
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



٤
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



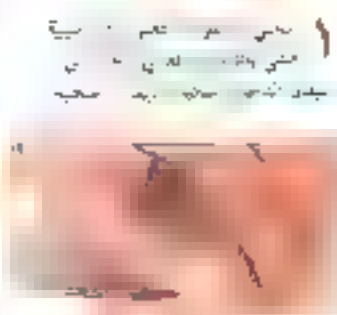
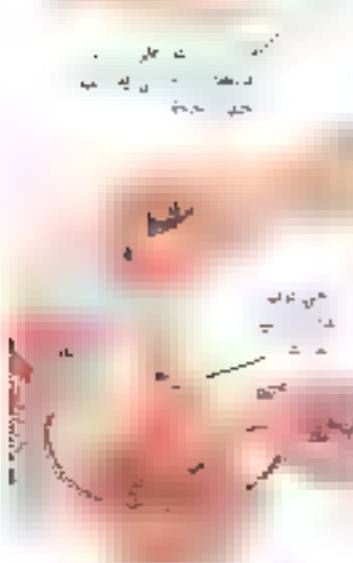
٥
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت

نمضى وتيمبر تراساوية

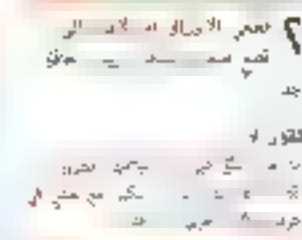
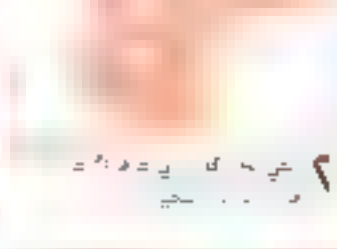
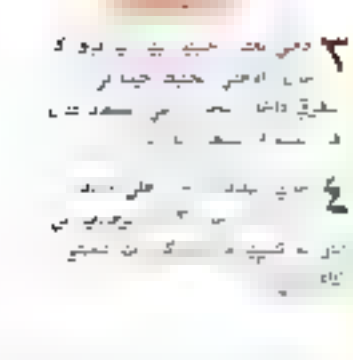
مفطبة طرم اسباتات الطعوية



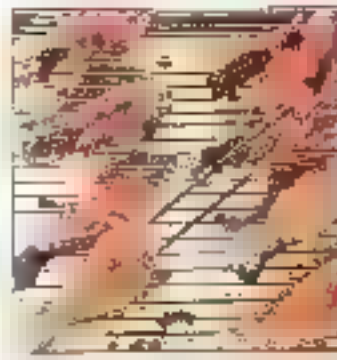
الزنجى الا... والاد...
الاعلى اعلى...
وتنبيد...
...



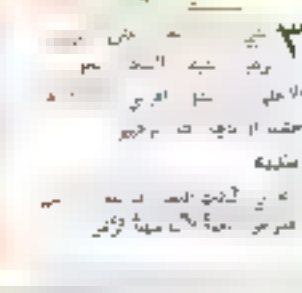
نعم الا... والاد...
نعم...
...



نعم الا... والاد...
نعم...
...



نعم الا... والاد...
نعم...
...



نعم الا... والاد...
نعم...
...

[illegible]

الانجاء المراكشي للنوي مع الهزارم

شجرة شجيرة

شجرة شجيرة

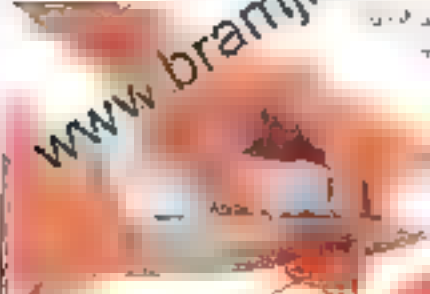
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة



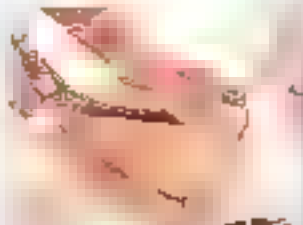
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة



شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة



شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة



شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة



شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة



شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة

شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة

شجرة شجيرة
شجرة شجيرة
شجرة شجيرة

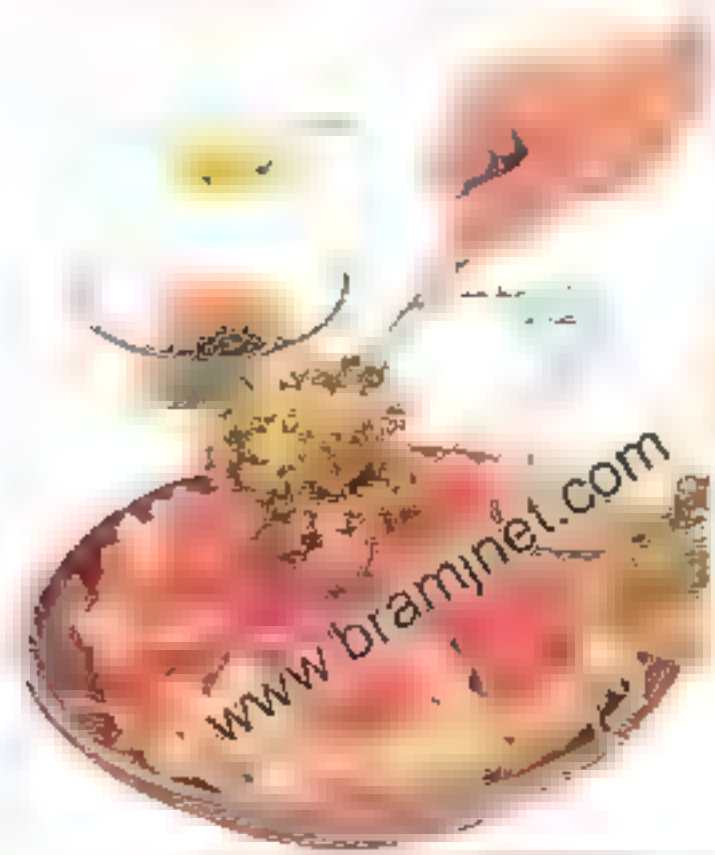
الخبز العراقي الشعبي مع البهارات



مادة تـ ١٠

١. يخبز الخبز في الفرن
٢. يضاف البهارات
٣. يخبز الخبز في الفرن
٤. يضاف البهارات

١. يخبز الخبز في الفرن
٢. يضاف البهارات
٣. يخبز الخبز في الفرن
٤. يضاف البهارات



طبخ الخبز



١. يخبز الخبز في الفرن
٢. يضاف البهارات
٣. يخبز الخبز في الفرن
٤. يضاف البهارات

www.bramynet.com

توبيعات

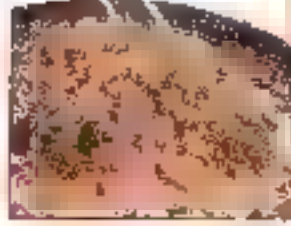
الدجاج المزككي مع البهارات



١ دجاج مزككي مع البهارات
٢ دجاج مزككي مع البهارات
٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

١١ دجاج مزككي مع البهارات
١٢ دجاج مزككي مع البهارات
١٣ دجاج مزككي مع البهارات
١٤ دجاج مزككي مع البهارات
١٥ دجاج مزككي مع البهارات
١٦ دجاج مزككي مع البهارات
١٧ دجاج مزككي مع البهارات
١٨ دجاج مزككي مع البهارات
١٩ دجاج مزككي مع البهارات
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات

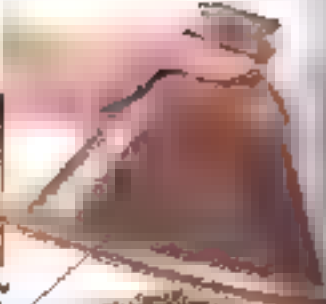
٢١ دجاج مزككي مع البهارات
٢٢ دجاج مزككي مع البهارات
٢٣ دجاج مزككي مع البهارات
٢٤ دجاج مزككي مع البهارات
٢٥ دجاج مزككي مع البهارات
٢٦ دجاج مزككي مع البهارات
٢٧ دجاج مزككي مع البهارات
٢٨ دجاج مزككي مع البهارات
٢٩ دجاج مزككي مع البهارات
٣٠ دجاج مزككي مع البهارات



٢ دجاج مزككي مع البهارات
٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

الدجاج المزككي

١١ دجاج مزككي مع البهارات
١٢ دجاج مزككي مع البهارات
١٣ دجاج مزككي مع البهارات
١٤ دجاج مزككي مع البهارات
١٥ دجاج مزككي مع البهارات
١٦ دجاج مزككي مع البهارات
١٧ دجاج مزككي مع البهارات
١٨ دجاج مزككي مع البهارات
١٩ دجاج مزككي مع البهارات
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات



٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات



کتاب الدجاج الإندونيسي

مؤلفه داء بوصف مطبوعه

10% تكبير عند طباعة - 10% تكبير عند طباعة - 10% تكبير عند طباعة

المكونات

1. بصل
2. فلفل
3. زنجبيل
4. كزبرة
5. نعناع
6. ليمون
7. ملح
8. سكر
9. زيت
10. ماء

www.braminet.com

الطبخ

1. يقطع البصل والفلفل والزنجبيل والكزبرة والنعناع والليمون والملح والسكر والزيت والماء.

الطبخ

1. يقطع البصل والفلفل والزنجبيل والكزبرة والنعناع والليمون والملح والسكر والزيت والماء.

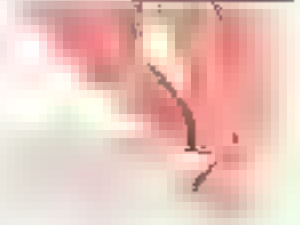
حجكم ومعكم الدعاء

كيفية حرم نسائك

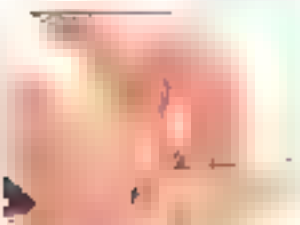
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



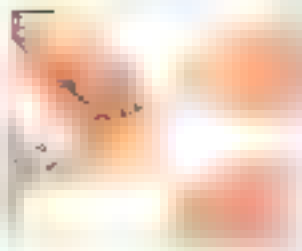
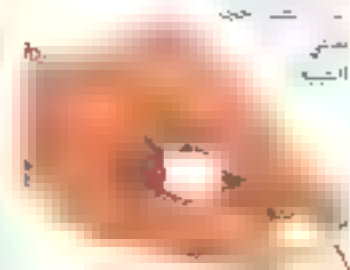
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة



الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة
الحج والعمرة

كتاب الحاج الإلكتروني

تحضير صلصة الفستق



١) نغسل الفستق في ماء بارد جيداً
٢) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٣) نضربه حتى يصبح ناعماً
٤) نرش عليه السكر حسب الرغبة



٥) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٦) نضربه حتى يصبح ناعماً

٧) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٨) نضربه حتى يصبح ناعماً
٩) نرش عليه السكر حسب الرغبة
١٠) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١١) نضربه حتى يصبح ناعماً

١٢) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٣) نضربه حتى يصبح ناعماً
١٤) نرش عليه السكر حسب الرغبة
١٥) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٦) نضربه حتى يصبح ناعماً

نقود ان

١٧) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٨) نضربه حتى يصبح ناعماً



تحضير وطبخ الكعك

١) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٢) نضربه حتى يصبح ناعماً

٣) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٤) نضربه حتى يصبح ناعماً
٥) نرش عليه السكر حسب الرغبة
٦) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٧) نضربه حتى يصبح ناعماً

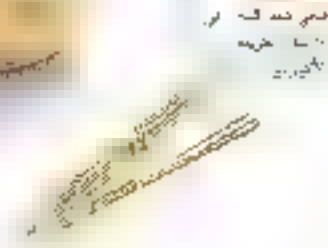


٨) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
٩) نضربه حتى يصبح ناعماً
١٠) نرش عليه السكر حسب الرغبة
١١) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٢) نضربه حتى يصبح ناعماً

www.braminet.com

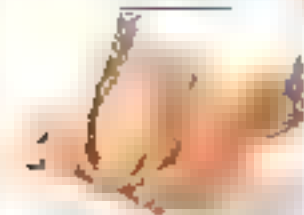
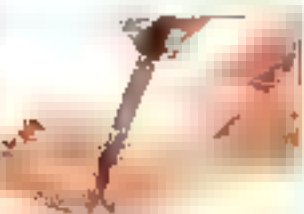
١٣) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٤) نضربه حتى يصبح ناعماً

١٥) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٦) نضربه حتى يصبح ناعماً
١٧) نرش عليه السكر حسب الرغبة
١٨) نضعه في الخلاط مع قليل من الماء
١٩) نضربه حتى يصبح ناعماً

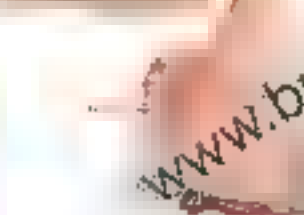





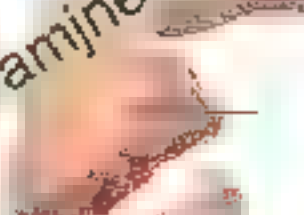
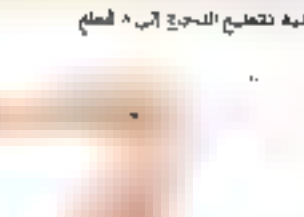
۱- شخصی که در
 ۲- این کتاب
 ۳- در این کتاب
 ۴- در این کتاب
 ۵- در این کتاب
 ۶- در این کتاب
 ۷- در این کتاب
 ۸- در این کتاب
 ۹- در این کتاب
 ۱۰- در این کتاب

[illegible]

تصنيف: تاريخ



نظمی کا جلدی سے غرضیات
نظمی سے نظام الحس والاعمال
نظمی سے نظم و ضبط اور



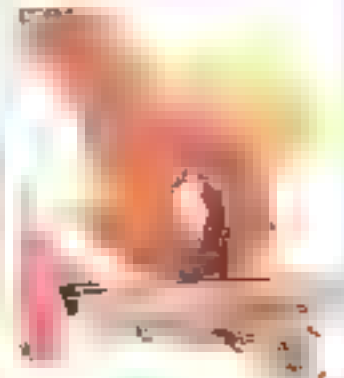
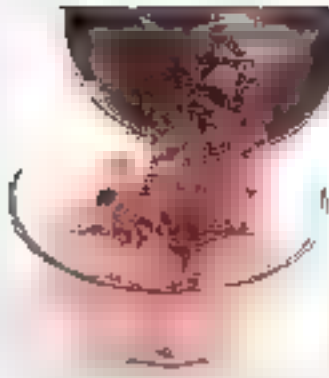
تقریر ال
 ۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰
 ۱۰۰



فصل في معرفة ما يجب من الصلاة في كل يوم

الفنج يعلّ الأجر

تستخرج الفجاجة إلى السلام وتلقها



٣ - عني المذبح في ٢٠
٢٤ - حوي أفسان في جدي في
مستأنف ومهي فرتة مثل الشدة سموا
- عني فوه ريت ريتو عني
السطب موزق نلجمو مركي ال. جاده
مخ حمو ٢ ١٠ ١٠ هو الشدة م
عني قطع م عني لأج

٢ - عني م فة ايد والكم والجر
وس الدم وحيت السات في ساجر
سجر الة الأحمر زماني مده م
الدره ثم موكي برش مده م
محتد اركيه يره م

١ - عني م فة ايد والكم والجر
وس الدم وحيت السات في ساجر
سجر الة الأحمر زماني مده م
الدره ثم موكي برش مده م
محتد اركيه يره م

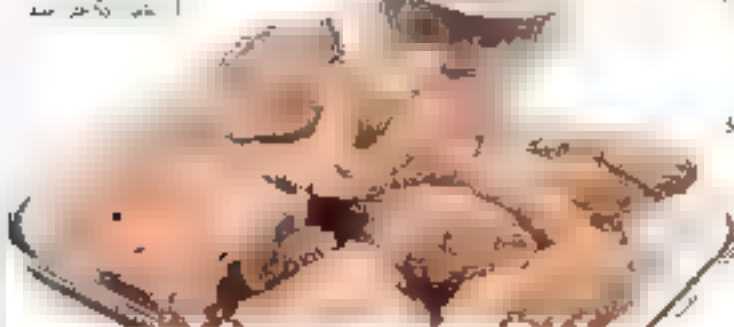
١ - عني م فة ايد والكم والجر
وس الدم وحيت السات في ساجر
سجر الة الأحمر زماني مده م
الدره ثم موكي برش مده م
محتد اركيه يره م



١ - عني م فة ايد والكم والجر
وس الدم وحيت السات في ساجر
سجر الة الأحمر زماني مده م
الدره ثم موكي برش مده م
محتد اركيه يره م

٤ - عني م فة ايد والكم والجر
وس الدم وحيت السات في ساجر
سجر الة الأحمر زماني مده م
الدره ثم موكي برش مده م
محتد اركيه يره م

٥ - عني م فة ايد والكم والجر
وس الدم وحيت السات في ساجر
سجر الة الأحمر زماني مده م
الدره ثم موكي برش مده م
محتد اركيه يره م



للدهانج يا نخل الاخر

طير الدجاج

١- من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه

٢- قشره لونه - حمره
في ثماره من حمره



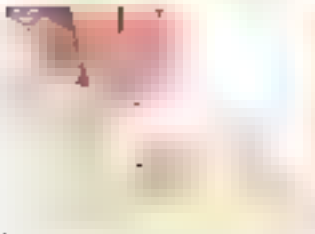
١- لونه حمره من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه
من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه



٢- قشره لونه - حمره
في ثماره من حمره
من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه

www.braminet.com

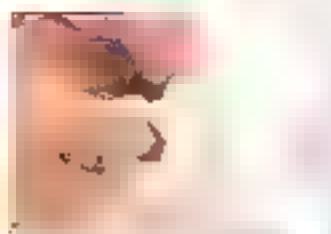
كثيره من ثماره لا تخرج



١- قشره لونه - حمره
في ثماره من حمره
من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه



٢- قشره لونه - حمره
في ثماره من حمره
من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه



٣- قشره لونه - حمره
في ثماره من حمره
من ثماره لا تخرج
شئ الا من جفطه

للشاي يعلو الأحمر

تخصيص الزينة

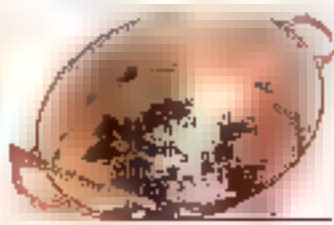
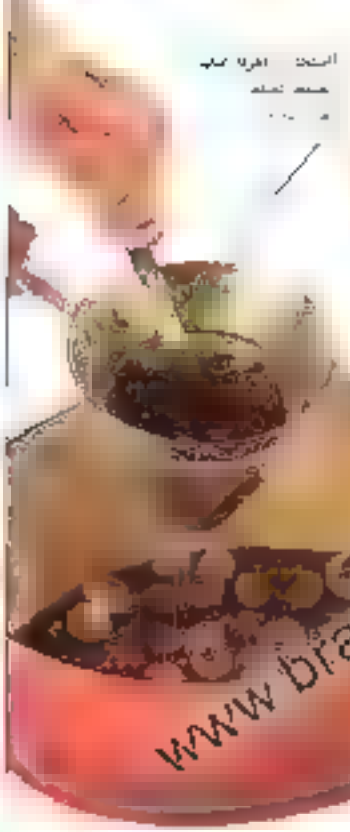
١) شاي حلو
٢) شاي حلو
٣) شاي حلو
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو



٢) شاي حلو
٣) شاي حلو
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو

٢) شاي حلو
٣) شاي حلو
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو

استكمال الطبخ



٢) شاي حلو
٣) شاي حلو
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو

١) شاي حلو
٢) شاي حلو
٣) شاي حلو
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو



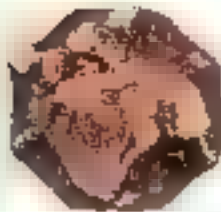
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو

٣) شاي حلو
٤) شاي حلو
٥) شاي حلو
٦) شاي حلو
٧) شاي حلو
٨) شاي حلو
٩) شاي حلو
١٠) شاي حلو

www.braminet.com

نویسندگان

المصباح بالعلى المبرهن

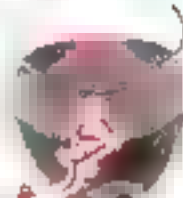
[illegible]

الحمد لله الذي جعلنا من عباده الصالحين



١٥٠٠

في يومه من سنة ١٢٨٠ هـ
 في شهر ربيع الثاني
 في يوم الاثنين



۱- در صورتی که در یک سال دو بار بارش اتفاق افتد، بارش را به صورت 2×10^3 می‌نویسند.

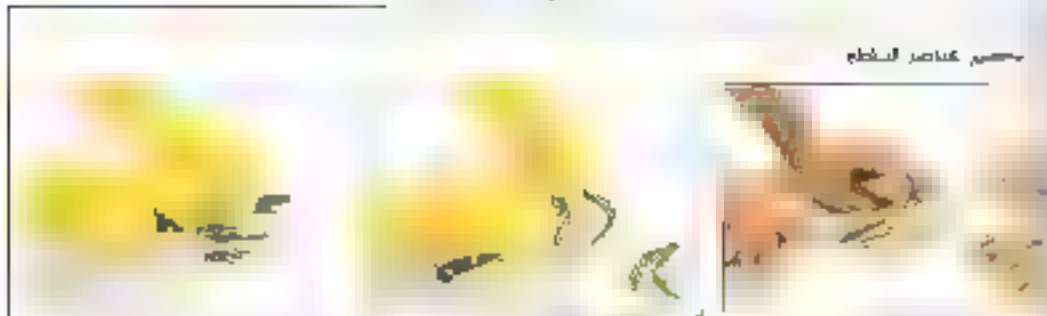


مكتبة براهيم نت
مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.braminet.com



فصلنامه علمی-پژوهشی
پژوهش‌های نوین در مدیریت
پیاپی ۱۰۰، شماره ۱، زمستان ۱۳۹۵
مجله علمی-پژوهشی

مكونات الطبخة



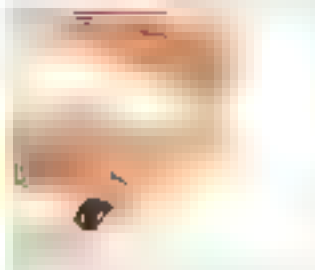
١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. غسل الدجاج بالماء البارد
٣. إزالة الجلد من الدجاج

٤. إضافة البصل والثوم إلى الدجاج
٥. إضافة الملح والفلفل إلى الدجاج
٦. إضافة الزيت إلى الدجاج

٧. إضافة الماء إلى الدجاج
٨. غلي الدجاج على نار هادئة
٩. إزالة الدجاج من النار



١٠. إزالة الدجاج من النار
١١. إزالة الجلد من الدجاج
١٢. إزالة العظام من الدجاج



١٣. إزالة الدجاج من النار
١٤. إزالة الجلد من الدجاج
١٥. إزالة العظام من الدجاج



١٦. إزالة الدجاج من النار
١٧. إزالة الجلد من الدجاج
١٨. إزالة العظام من الدجاج

طريقة تحضير الطبخة ونوع الطبخة



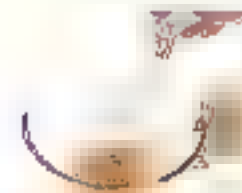
١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. غسل الدجاج بالماء البارد
٣. إزالة الجلد من الدجاج

٤. إضافة البصل والثوم إلى الدجاج
٥. إضافة الملح والفلفل إلى الدجاج
٦. إضافة الزيت إلى الدجاج

٧. إضافة الماء إلى الدجاج
٨. غلي الدجاج على نار هادئة
٩. إزالة الدجاج من النار

سنطه الارجح كحل مكنو

كيفية تحضير حبيبات العسل



١. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل

تحضير الشاي



١. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل



٢. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل



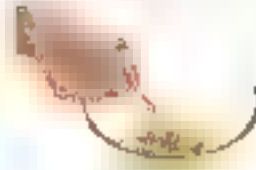
٢. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل



٣. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل

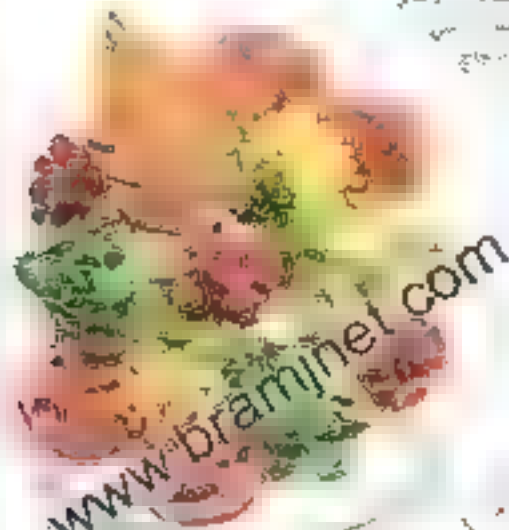


٤. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل



٣. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل

٣. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل



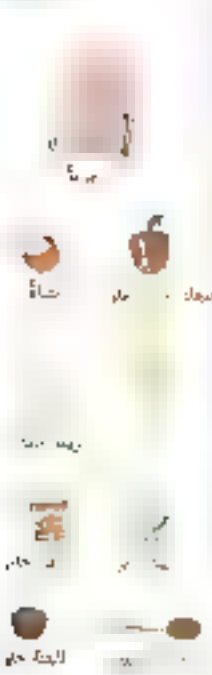
٥. يُمزج العسل مع زيت الزيتون
بمعدل ١:١ في وعاء زجاجي
مجهز جيداً تحت ضغط عالٍ
معتدل

سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة

١٨١٠ المكيه جديدي - ١٨١٠ المكيه جديدي - ١٨١٠ المكيه جديدي

المواد

الادوية والادوية



وتقدمه سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة
سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة
سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة
سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة
سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة

الطريقة

يتم تحضير سوتيه الذجاج مع القليقة الخلوة
بواسطة المكونات التالية:

توزيع المكونات

توزيع المكونات

توزيع المكونات

المكونات	الكمية	الوزن
سوتيه الذجاج	١٠٠	١٠٠
القليقة الخلوة	١٠٠	١٠٠
الماء	١٠٠	١٠٠
السكر	١٠٠	١٠٠
الزيت	١٠٠	١٠٠
الطعم	١٠٠	١٠٠
اللون	١٠٠	١٠٠
الرائحة	١٠٠	١٠٠
القيمة الغذائية	١٠٠	١٠٠
القيمة الحرارية	١٠٠	١٠٠
القيمة الغذائية	١٠٠	١٠٠
القيمة الحرارية	١٠٠	١٠٠

موزيه الدجاج مع البطاطا المحمصة

موزيه الدجاج

٢ حبيبة الرشة في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر

لحليب الاخر

لحليب

ح - فبر - فبر - فبر - فبر



١ لحليب الدجاج في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر

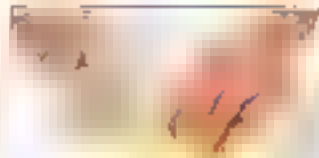


٢ حبيبة الرشة في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر

٣ حبيبة الرشة في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر



موزيه الدجاج



٣ حبيبة الرشة في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر

٣ حبيبة الرشة في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر

١ حبيبة الرشة في سبد الد
دو - تسعة حبات دجاج
صغير في دجاج سعة حبات
لبنها مع - دد - فبر - فبر - فبر
شرب - فبر - فبر - فبر - فبر
ح - فبر - فبر - فبر - فبر

سرکه الدجاج سر القندل الحنوي

تحضير الصلصة



تحضيره سبي الطحيط وازالة منورق وبتطيرها



١ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٢ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض

٣ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٤ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض

١ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٢ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض



١ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٢ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض



٢ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٣ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض



٣ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٤ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض



١٥٥ التحضير

١ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٢ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض

١ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض
٢ خبز الى اربعة اجزاء
الخبز شوي حتى يحمض

www.braminet.com

[illegible]

تعمیراتی



فلا تظن انك لا تعلم
فلا تظن انك لا تعلم

5/24/2014

خوارزمی

شماره ۱۰۰

Page 12

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 84

۱. مکتبہ دکن

خداوند

لے کر چلے گا۔



15

Abstract

کے معاصر

لطفاً

تزيين القمص

طبيباً أندلسياً

$$\frac{d_{\text{max}}}{d_{\text{min}}} = \frac{P_{\text{max}}}{P_{\text{min}}}$$

ج

تسليم

4. تاریخ و نام

مدرسہ عالیہ

جامعة المستنصرية

نتیجہ

5+

1

1.

ملء:

$$\frac{1}{2}$$

1

4

11

 \bar{y}

4. 7

1

LI

كسرولة الارجاج مع اللبمون وجبنة بارما

مكونات جبنة الارجاج

١- جبنة الارجاج
٢- جبنة البارما
٣- جبنة الالبان
٤- جبنة الالبان
٥- جبنة الالبان
٦- جبنة الالبان
٧- جبنة الالبان
٨- جبنة الالبان

الجبنة الارجاج مع اللبمون وجبنة بارما

الجبنة الارجاج مع اللبمون وجبنة بارما

١- جبنة الارجاج
٢- جبنة البارما
٣- جبنة الالبان
٤- جبنة الالبان
٥- جبنة الالبان
٦- جبنة الالبان
٧- جبنة الالبان
٨- جبنة الالبان

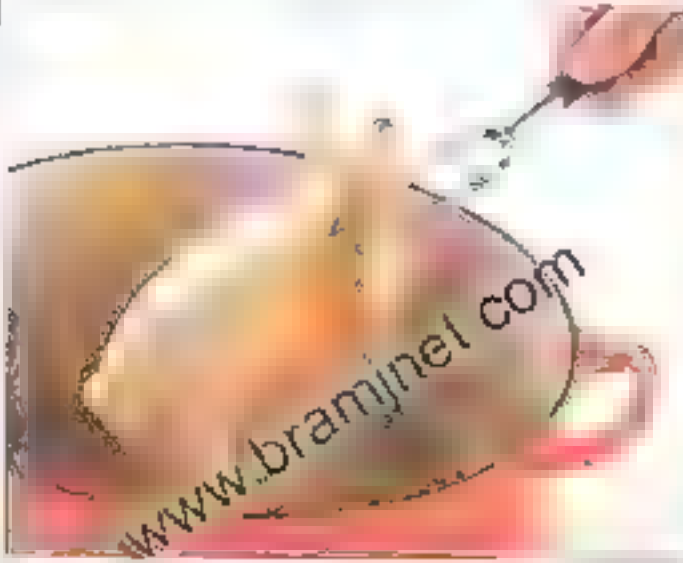
١- جبنة الارجاج
٢- جبنة البارما
٣- جبنة الالبان
٤- جبنة الالبان
٥- جبنة الالبان
٦- جبنة الالبان
٧- جبنة الالبان
٨- جبنة الالبان

الجبنة الارجاج مع اللبمون وجبنة بارما

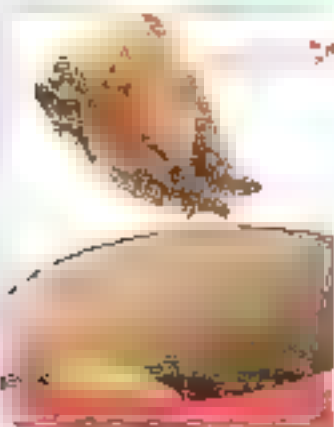
www.braminet.com

١- جبنة الارجاج
٢- جبنة البارما
٣- جبنة الالبان
٤- جبنة الالبان
٥- جبنة الالبان
٦- جبنة الالبان
٧- جبنة الالبان
٨- جبنة الالبان

طهي النجاش



١
٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



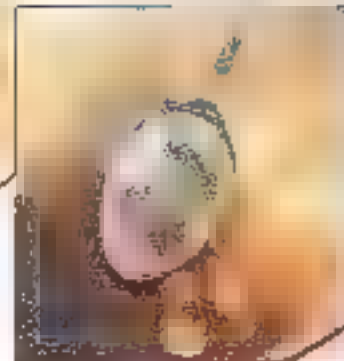
١
٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



١
٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

كروك الدجاج مع الفعوج وبجبة دارما

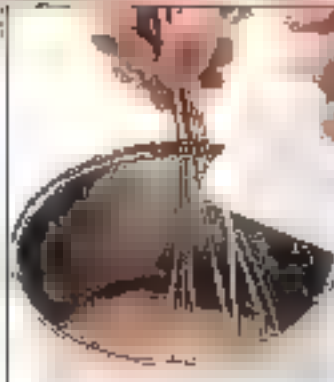
تحضير صلصة الدجاج



١
١. حنظل و حنظل
٢. حنظل و حنظل
٣. حنظل و حنظل

٢
٤. حنظل و حنظل
٥. حنظل و حنظل

٣
٦. حنظل و حنظل
٧. حنظل و حنظل



٣
٨. حنظل و حنظل
٩. حنظل و حنظل



٥
١٠. حنظل و حنظل
١١. حنظل و حنظل

١٢. حنظل و حنظل
١٣. حنظل و حنظل

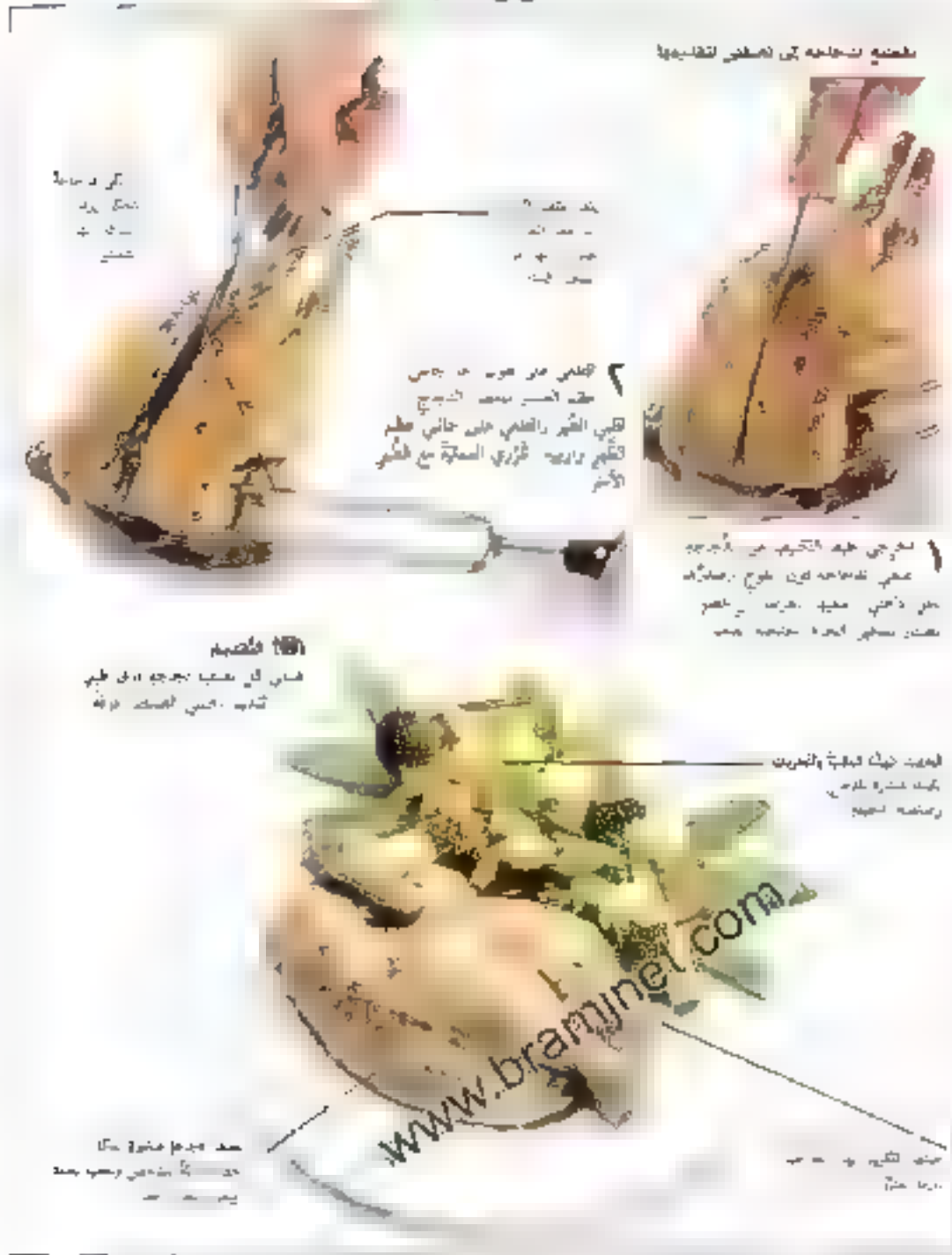
www.braminet.com



٢
١٤. حنظل و حنظل
١٥. حنظل و حنظل
١٦. حنظل و حنظل
١٧. حنظل و حنظل
١٨. حنظل و حنظل
١٩. حنظل و حنظل
٢٠. حنظل و حنظل

٢١. حنظل و حنظل
٢٢. حنظل و حنظل

كسرولة اللّحاج مع الطعمون ورجولة بالزباد



توزيعات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيبي

2. خيط حبيبي

3. خيط حبيبي



4. خيط حبيبي

5. خيط حبيبي

6. خيط حبيبي

7. خيط حبيبي

8. خيط حبيبي

9. خيط حبيبي

10. خيط حبيبي

11. خيط حبيبي

12. خيط حبيبي

13. خيط حبيبي

14. خيط حبيبي

15. خيط حبيبي

16. خيط حبيبي

17. خيط حبيبي

18. خيط حبيبي

19. خيط حبيبي

20. خيط حبيبي

21. خيط حبيبي

22. خيط حبيبي

23. خيط حبيبي

24. خيط حبيبي

25. خيط حبيبي

26. خيط حبيبي

27. خيط حبيبي

28. خيط حبيبي

29. خيط حبيبي

30. خيط حبيبي

31. خيط حبيبي

32. خيط حبيبي

33. خيط حبيبي

34. خيط حبيبي

35. خيط حبيبي

36. خيط حبيبي

37. خيط حبيبي

38. خيط حبيبي

39. خيط حبيبي

40. خيط حبيبي

41. خيط حبيبي

42. خيط حبيبي

43. خيط حبيبي

44. خيط حبيبي

45. خيط حبيبي

46. خيط حبيبي

47. خيط حبيبي

48. خيط حبيبي

49. خيط حبيبي

50. خيط حبيبي

مكتسبات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيبي

2. خيط حبيبي

3. خيط حبيبي



4. خيط حبيبي

5. خيط حبيبي

6. خيط حبيبي

7. خيط حبيبي

8. خيط حبيبي

9. خيط حبيبي

10. خيط حبيبي

11. خيط حبيبي

12. خيط حبيبي

13. خيط حبيبي

14. خيط حبيبي

15. خيط حبيبي

16. خيط حبيبي

17. خيط حبيبي

18. خيط حبيبي

19. خيط حبيبي

20. خيط حبيبي

21. خيط حبيبي

22. خيط حبيبي

23. خيط حبيبي

24. خيط حبيبي

25. خيط حبيبي

26. خيط حبيبي

27. خيط حبيبي

28. خيط حبيبي

29. خيط حبيبي

30. خيط حبيبي

31. خيط حبيبي

32. خيط حبيبي

33. خيط حبيبي

34. خيط حبيبي

35. خيط حبيبي

36. خيط حبيبي

37. خيط حبيبي

38. خيط حبيبي



الذئب والذئابة



•••••

Figure 6

—

۱۰۰

— 22 —

100

بسم الله الرحمن الرحيم
الحمد لله الذي هدانا لهذا
ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله
والحمد لله رب العالمين

تشفير المراسلة

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
الحمد لله الذي هدانا لهذا
الذي كنا لنهتدي لہ
لو اننا لم نكن
نؤمن بالآيات
التي تنزل
من ربنا
ولم نؤمن
بالرسول
الذي ارسل
من ربنا
فانزل
من السماء
التي هي
التي هي
التي هي

المجلس الأعلى
للشؤون الإسلامية

نور محمد الحسن

المصدر: المؤلف

تلاوة: عذرية

سید محمد

• *Liberal* *Conservative*

16. 17.

1000

■ 2000 年 1 月

2007

2.2

14 274

35

1000

•

.5!

止。

١٠٠

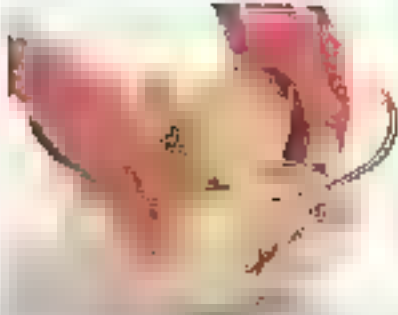
1. 2.

1.00

—

تصميم المذبح

١
بني وبن
٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



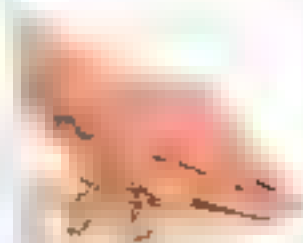
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

www.braminet.com

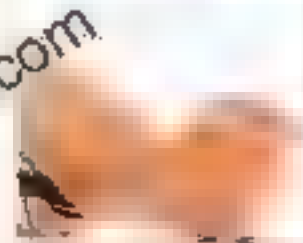
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

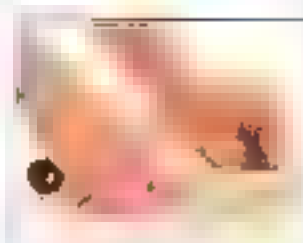
مكينة فريدي و فريدي



١. فريدي فريدي فريدي
٢. فريدي فريدي فريدي
٣. فريدي فريدي فريدي



٤. فريدي فريدي فريدي
٥. فريدي فريدي فريدي
٦. فريدي فريدي فريدي



٧. فريدي فريدي فريدي
٨. فريدي فريدي فريدي
٩. فريدي فريدي فريدي

مكينة فريدي



١. فريدي فريدي فريدي
٢. فريدي فريدي فريدي
٣. فريدي فريدي فريدي



مكينة فريدي



١. فريدي فريدي فريدي
٢. فريدي فريدي فريدي
٣. فريدي فريدي فريدي

٤. فريدي فريدي فريدي
٥. فريدي فريدي فريدي
٦. فريدي فريدي فريدي

مكونات
لحم الدجاج المشوي
مع اللبن الزبادي والثوم



لحم الدجاج المشوي مع اللبن الزبادي والثوم
مكونات: 1 كيلو لحم دجاج مشوي، 1 كوب لبن زبادي، 2 فص ثوم، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود، 1 ملعقة صغيرة بهار دجاج، 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون، 1 ملعقة صغيرة خل.

طريقة التحضير: يخلط اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل. يترك المزيج في الثلاجة لمدة 2 ساعة.

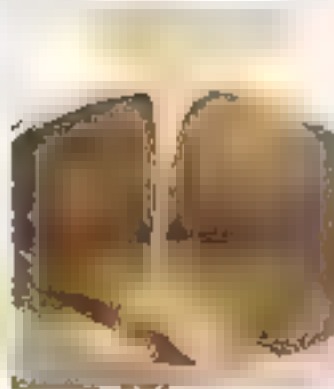
يتم طهي اللحم في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.

يتم تقديم اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل.

يتم تقديم اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل.

يتم تقديم اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل.

يتم تقديم اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل.



لحم الدجاج المشوي مع اللبن الزبادي والثوم
مكونات: 1 كيلو لحم دجاج مشوي، 1 كوب لبن زبادي، 2 فص ثوم، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود، 1 ملعقة صغيرة بهار دجاج، 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون، 1 ملعقة صغيرة خل.

طريقة التحضير: يخلط اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل. يترك المزيج في الثلاجة لمدة 2 ساعة.



لحم الدجاج المشوي مع اللبن الزبادي والثوم
مكونات: 1 كيلو لحم دجاج مشوي، 1 كوب لبن زبادي، 2 فص ثوم، 1 ملعقة صغيرة ملح، 1 ملعقة صغيرة فلفل أسود، 1 ملعقة صغيرة بهار دجاج، 1 ملعقة صغيرة زيت زيتون، 1 ملعقة صغيرة خل.

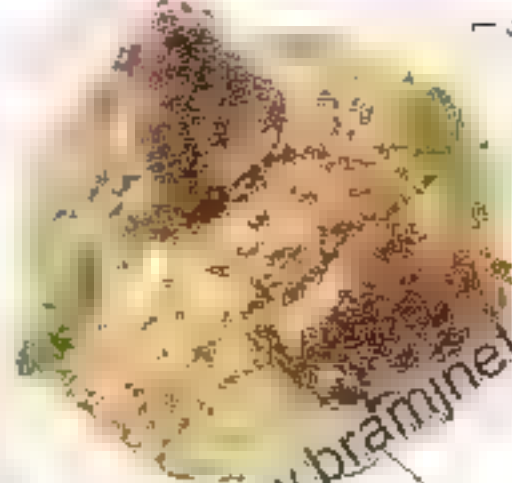
الخطوات

1. يخلط اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل. يترك المزيج في الثلاجة لمدة 2 ساعة.

2. يتم طهي اللحم في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.

3. يتم تقديم اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل.

4. يتم تقديم اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل.



www.bramynet.com

طريقة التحضير

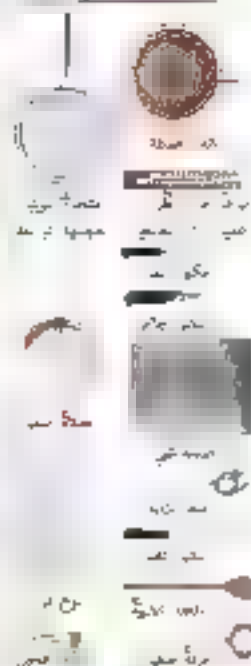
1. يخلط اللحم مع اللبن الزبادي والثوم والملح والفلفل والبهارات والزيت والخل. يترك المزيج في الثلاجة لمدة 2 ساعة.

2. يتم طهي اللحم في الفرن على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة.

اسکونڈیتا ہیرا یار سٹگی

١٥٣٢ هـ ١٩١٥ م

الذئب ينادي

[illegible][illegible]

بموجب الفصل

4444

15

عبد ازہم

$$\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$$

* *Journal of Management Education* 25(1)

2000



۱. اس صبحہ کو صبح کی طرح
سندھ کے ساتھ ساتھ
کھانے کے بعد کھانے کے بعد

۲. اس صبحہ کو صبح کی طرح
سندھ کے ساتھ ساتھ
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



۳. اس صبحہ کو صبح کی طرح
سندھ کے ساتھ ساتھ
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



۴. اس صبحہ کو صبح کی طرح
سندھ کے ساتھ ساتھ
کھانے کے بعد کھانے کے بعد

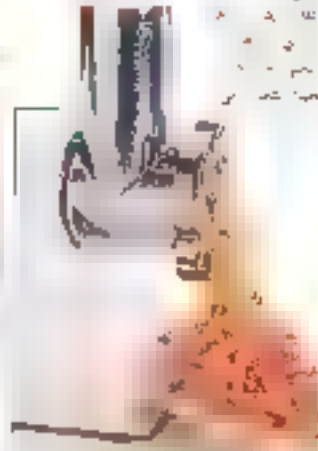
حکایت لڑا، کھانے میں صحت



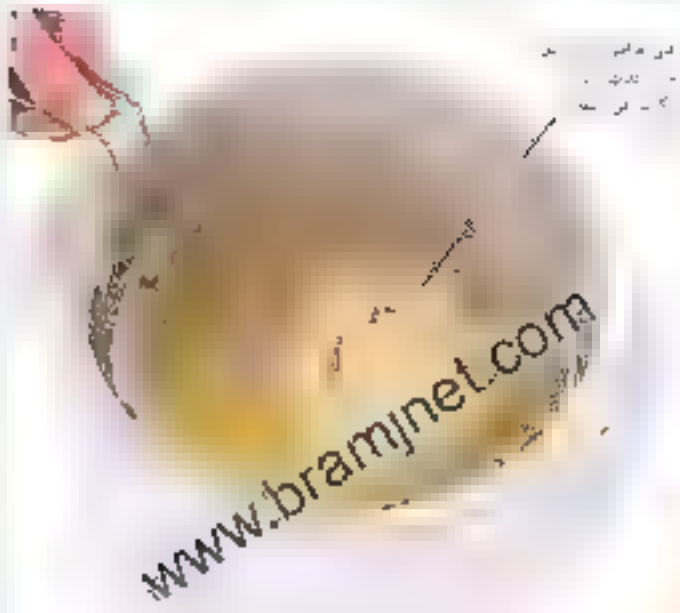
۵. اس صبحہ کو صبح کی طرح
سندھ کے ساتھ ساتھ
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



۶. اس صبحہ کو صبح کی طرح
سندھ کے ساتھ ساتھ
کھانے کے بعد کھانے کے بعد



مختلې اندازې امپورېکتي وېلې



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي

لشويات

سكو سكتين لوبار سكي

دجاجة برباد سكي
لشويات
سكو سكتين لوبار سكي
دجاجة برباد سكي



دجاجة برباد سكي
لشويات
سكو سكتين لوبار سكي
دجاجة برباد سكي

دجاجة برباد سكي
لشويات
سكو سكتين لوبار سكي
دجاجة برباد سكي

دجاجة برباد سكي

دجاجة برباد سكي
لشويات
سكو سكتين لوبار سكي
دجاجة برباد سكي

خطبة صنع البودونج وعطر



دجاجة برباد سكي
لشويات
سكو سكتين لوبار سكي
دجاجة برباد سكي

دجاجة برباد سكي



دجاجة برباد سكي



دجاجة برباد سكي
لشويات
سكو سكتين لوبار سكي
دجاجة برباد سكي

سوتيه الدجاج مع بلح البحر

١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم

المكونات



١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم

١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم



١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم

التحضير

١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم

الخطوات

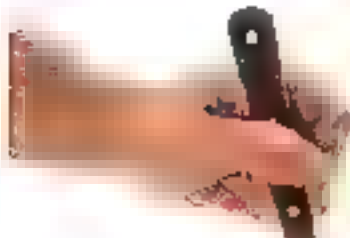
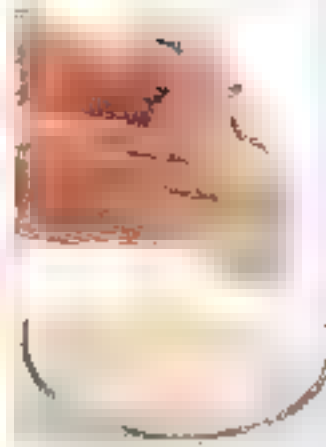
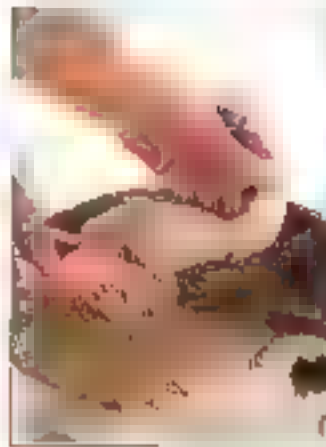


١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم ١٠٠٠ كجم

سویله الحاج مع تلح البحر

لحني الحاج

٢
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-



٣
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

١
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

١
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-



www.braminet.com

١
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

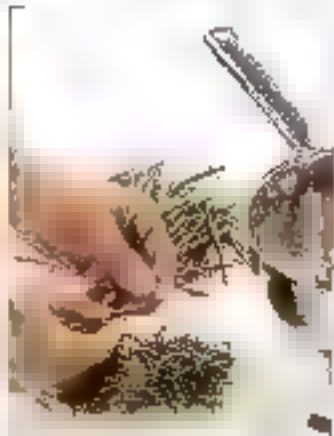
١
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-

٣
١. حنينا لكانت لعدا د-
٢. حنينا لكانت لعدا د-
٣. حنينا لكانت لعدا د-
٤. حنينا لكانت لعدا د-
٥. حنينا لكانت لعدا د-
٦. حنينا لكانت لعدا د-
٧. حنينا لكانت لعدا د-
٨. حنينا لكانت لعدا د-
٩. حنينا لكانت لعدا د-
١٠. حنينا لكانت لعدا د-



www.bramynet.com

طريقة تنظيف جوز الهند



١. نغسل جوز الهند بالماء البارد ونجففه في الشمس.
٢. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الخارجية لجوز الهند.
٣. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.
٤. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.

١. نغسل جوز الهند بالماء البارد ونجففه في الشمس.
٢. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الخارجية لجوز الهند.
٣. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.
٤. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.

طريقة تنظيف جوز الهند



١. نغسل جوز الهند بالماء البارد ونجففه في الشمس.
٢. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الخارجية لجوز الهند.
٣. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.
٤. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.

١. نغسل جوز الهند بالماء البارد ونجففه في الشمس.
٢. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الخارجية لجوز الهند.
٣. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.
٤. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.



١. نغسل جوز الهند بالماء البارد ونجففه في الشمس.
٢. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الخارجية لجوز الهند.
٣. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.
٤. نستخدم سكين حاد لنقطع القشرة الداخلية لجوز الهند.

مويه الدجاج مع ملح البحر

مكونات

الدجاج مع البطيخوس

في قدر نضع ملح البحر مع الدجاج
ويعطى يوم مع ملح البحر
... طعمه ...



الطعم مع ملح البحر
طعمه مع ملح البحر
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...



... طعمه ...

نكهة ملح البحر



... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...



... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...



... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...
... طعمه ...

۱۰۱ حب سورہ فتح در نسی ع یقینا ﷻ در جمعۃ الابد

تعويض

[illegible]

٢٠٠٠
 ٢٠٠١
 ٢٠٠٢
 ٢٠٠٣
 ٢٠٠٤
 ٢٠٠٥
 ٢٠٠٦
 ٢٠٠٧
 ٢٠٠٨
 ٢٠٠٩
 ٢٠١٠
 ٢٠١١
 ٢٠١٢
 ٢٠١٣
 ٢٠١٤
 ٢٠١٥
 ٢٠١٦
 ٢٠١٧
 ٢٠١٨
 ٢٠١٩
 ٢٠٢٠
 ٢٠٢١
 ٢٠٢٢
 ٢٠٢٣
 ٢٠٢٤
 ٢٠٢٥
 ٢٠٢٦
 ٢٠٢٧
 ٢٠٢٨
 ٢٠٢٩
 ٢٠٣٠

[illegible]

الحجاء
حج الصلوة

هــ

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 103-107.
 2. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 277: 108-112.

إكمال علي

تحت: هو. 'نحوه'



تَقَرُّوا

6. 7. 8.

- - -

[illegible]

جنتی پتہ لکھو
گھر کے
جنتی پتہ لکھو
دو درجہ
پتہ

حَسْبُكَ الْقَصِيدُ.



پہلے خط : د ع م س
 ا م س س س س س س س س س س
 س س س س س س س س س س
 س س س س س س س س س س



٣ فصل الثانی
در بیان
در بیان
در بیان

١٣٥٠ هـ

يَقُولُوا

کے لئے یہ ہے کہ وہ اپنے لئے ایک نیا راستہ تلاش کرے۔

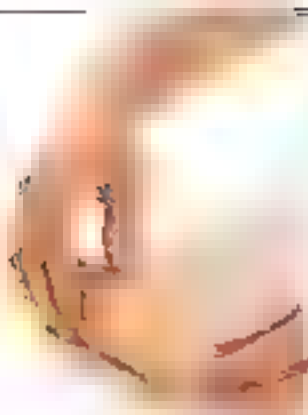
مراتب التدرج مع التيارات العنيفة وجبه الممر

٤ تفرج طبق الزوي المصنع العالي
كما حداث القوس يمكنهم مع
جبهة جبهه الم التيا . نظام في
معد في معد

الزوي معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد

م حداث معد
م معد معد
م معد معد
م معد معد

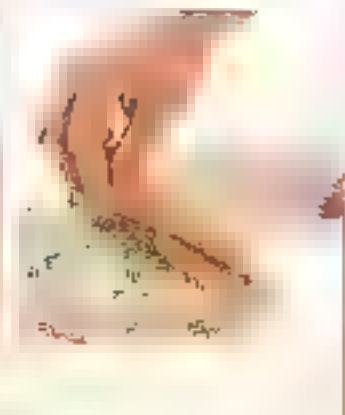
www.braminet.com



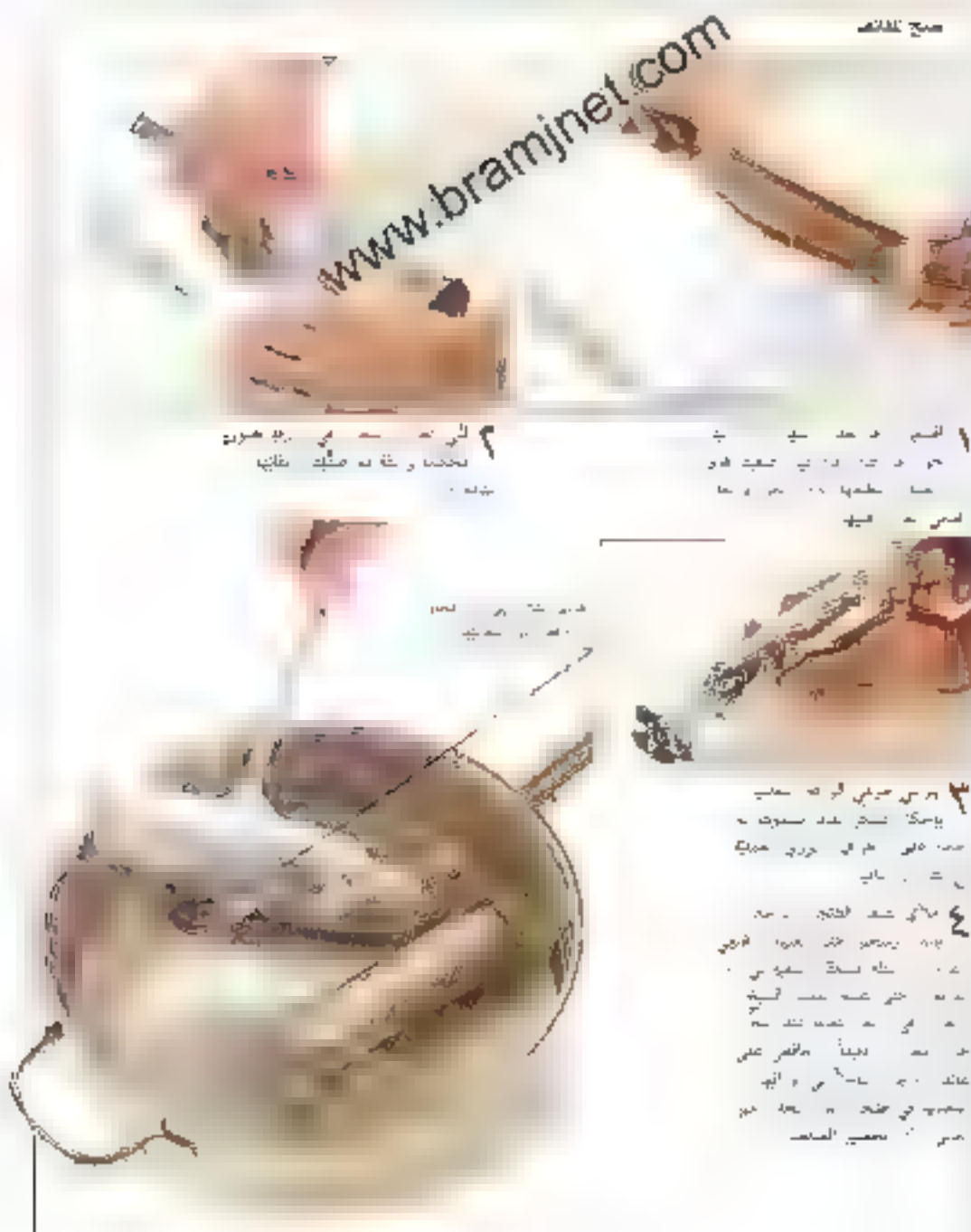
٧ في معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد



٦ في معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد



٥ في معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد
معد معد معد معد معد معد



١. لقمه د خد سى ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سلى د خيد

٢. لقمه د خد سى ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سلى د خيد

٣. لقمه د خد سى ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سلى د خيد

٤. لقمه د خد سى ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سلى د خيد

٥. لقمه د خد سى ب
خو د تار د تار شفت خو
خا سخمه ١٠٠ سر و خا
سلى د خيد

سحسور حاصلة ريدو البسورة



المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم

عواليب فلتجيج مع النباتات العطرية
رجوة الماس



المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم



المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم

سحسور حاصلة ريدو البسورة



المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم

المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم



المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم
المرحوم المرحوم المرحوم

هوليب النّجاح مع إجابات العليّ وجبة لأمير

تہذیب و ثقافت

دولتہ المدحج الإطالیہ

لوتن - فست لوتن
 نامہ: پروفیسر عبدالجبار
 محلہ: جہان آباد
 تحصیل: جہان آباد

٥. نتائج البحث في ضوء المقادير

٤ قطري ١٥ / ١١ / ١٩٥٨
إلى توفيق قوتل مع أبي القدر
القدر عند الطرف نكو - كما
منى - ١٥ / ١١ / ١٩٥٨

أنا نفسي هم بالله يا ذا الجلال والإكرام
نعم نعم يا ذا الجلال والإكرام

D. حضور، لقاء، اجتماع

٦. الخبث في السر

[illegible]

any 1. 11/1/19

حرفي صليو اللجلاج معاني حاله درليب
للجلاج مع اللبابي الصخرة وحيه العام

۳. مع وقت نهي حجت محرم
في كل سنة من هذه السنين

١٠٠٠
١٠٠٠
١٠٠٠

مجلس القضاء
الاستئنافي
في القاهرة

تغصن بطنه، والى

حشمت



١ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

بهرت

لقوار

شكر بطنه في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

٢ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

٣ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

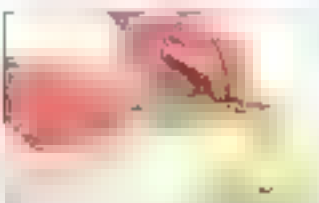
٤ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "



٥ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "



٦ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

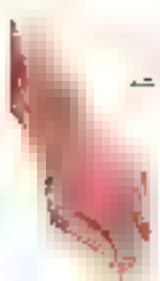


٧ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

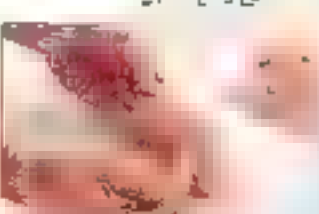
تغصن بطنه، والى

١ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

٢ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "



٣ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "



٤ حشر تتر في شدة ت
مذاق الذوق " " " " " "

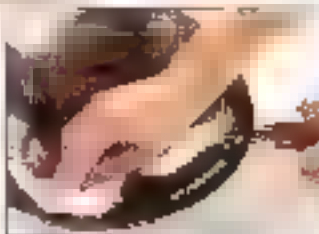
طبخ الشرق بالثوب

طبخ الشرق

٢
الخبز الموضي - القمح مع القمح - القمح
المستطير حلو جداً بالقرن ١٥ ٢٠
١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
٢. القمح - حلو - حلو - حلو - حلو
٣. حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



١. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
٢. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
٣. بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



٤
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو

٣
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو



٦
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو

٥
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو
بنو حلو - حلو - حلو - حلو - حلو

مكونات

الدجاج المفروم الطور والجامبر

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت



الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت



الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت

الزيت
الزيت
الزيت
الزيت



لتفسير المختار

١. مربي «أرد» ليعلم في حلقه
 حلقه في حلقه
 حلقه في حلقه
 حلقه في حلقه
 حلقه في حلقه



٢. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو



٣. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو



٤. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو

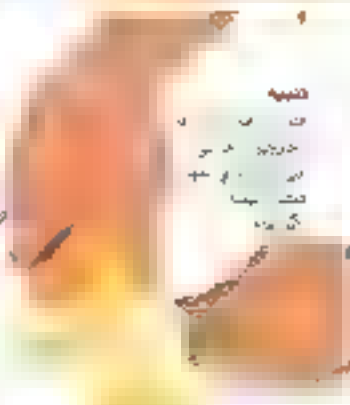


٥. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو

٦. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو



٧. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو



لتفسير المختار

٨. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو



٩. دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو
 دجاج بن كناس مع الفروق النمشو

٢٤ الفربيون

الفربيون هو نبات
شجري له ثمار
تحتوي على حبة واحدة
وهي الحبة التي
تستخدم في الطب.

الفربيون

الفربيون هو نبات
شجري له ثمار
تحتوي على حبة واحدة
وهي الحبة التي
تستخدم في الطب.

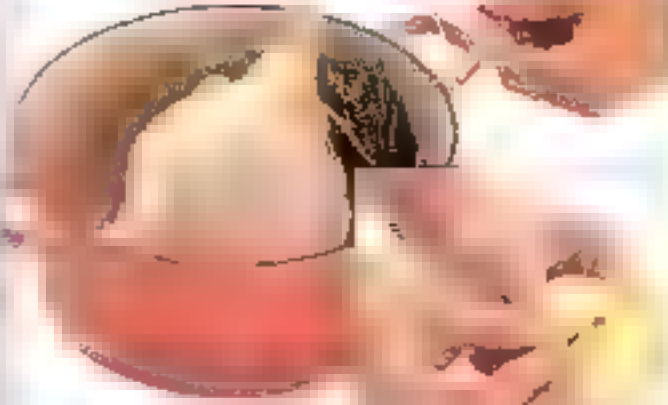
تكتيد وعلق السمكة

الفربيون هو نبات
شجري له ثمار
تحتوي على حبة واحدة
وهي الحبة التي
تستخدم في الطب.

شجيرة فربيون الهلالية الخطيرة

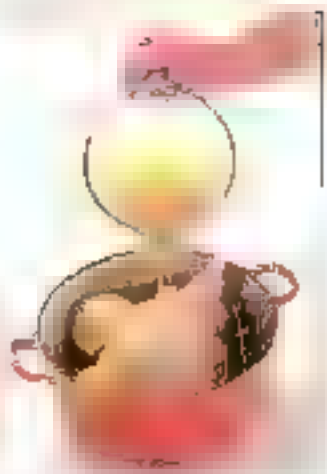


الفربيون هو نبات
شجري له ثمار
تحتوي على حبة واحدة
وهي الحبة التي
تستخدم في الطب.



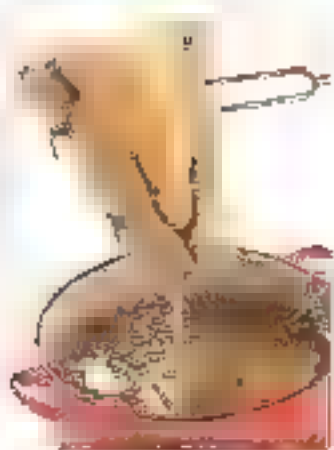
الفربيون هو نبات
شجري له ثمار
تحتوي على حبة واحدة
وهي الحبة التي
تستخدم في الطب.

٤
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



٢
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.

٥
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



٦
 ١. ٢. ٣. ٤. ٥. ٦. ٧. ٨. ٩. ١٠. ١١. ١٢. ١٣. ١٤. ١٥. ١٦. ١٧. ١٨. ١٩. ٢٠. ٢١. ٢٢. ٢٣. ٢٤. ٢٥. ٢٦. ٢٧. ٢٨. ٢٩. ٣٠. ٣١. ٣٢. ٣٣. ٣٤. ٣٥. ٣٦. ٣٧. ٣٨. ٣٩. ٤٠. ٤١. ٤٢. ٤٣. ٤٤. ٤٥. ٤٦. ٤٧. ٤٨. ٤٩. ٥٠. ٥١. ٥٢. ٥٣. ٥٤. ٥٥. ٥٦. ٥٧. ٥٨. ٥٩. ٦٠. ٦١. ٦٢. ٦٣. ٦٤. ٦٥. ٦٦. ٦٧. ٦٨. ٦٩. ٧٠. ٧١. ٧٢. ٧٣. ٧٤. ٧٥. ٧٦. ٧٧. ٧٨. ٧٩. ٨٠. ٨١. ٨٢. ٨٣. ٨٤. ٨٥. ٨٦. ٨٧. ٨٨. ٨٩. ٩٠. ٩١. ٩٢. ٩٣. ٩٤. ٩٥. ٩٦. ٩٧. ٩٨. ٩٩. ١٠٠.



الاحتياج في صناعة البترول



الحمد لله الذي جعل العلم نوراً يضيء
القلوب ويهدي السبل

ايقاي سلال الطبخ ومخيطه مع
 ثمنه جز ١٠ الفصه و
 مايا ١٠٠٠٠
 صوره ١٠٠٠
 ١٠٠٠
 ١٠٠٠
 ١٠٠٠

104 المنصور

تسليح
للقبيل
للمحاربة
والغزو

محمد بن عبد الله
 بن عبد الله بن عبد الله
 بن عبد الله بن عبد الله
 بن عبد الله بن عبد الله
 بن عبد الله بن عبد الله

الاحتشام - تعسفي

ماں نے لڑکچہ کو دیکھ کر ہنس دیا۔
 "اے بھائی، یہ تو میری بہن ہے۔"
 "اے بہن، یہ تو میرا بھائی ہے۔"
 "اے بھائی، یہ تو میرا بھائی ہے۔"

۱. در این کتاب
 ۲. در این کتاب
 ۳. در این کتاب
 ۴. در این کتاب
 ۵. در این کتاب
 ۶. در این کتاب
 ۷. در این کتاب
 ۸. در این کتاب
 ۹. در این کتاب
 ۱۰. در این کتاب

[illegible]

الحزب من الم
من به في
الجد في

$$\frac{1}{\phi} = \frac{1}{\phi_0} + \frac{1}{\phi_1}$$

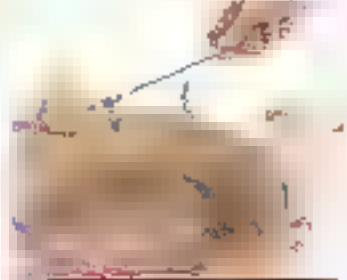
طبخ النجاشی



١) لکھی اس ساجہ و آسان نسخہ
میں جو کہ اس کے لئے بہترین
و آسان ہے۔ یہ نسخہ اس کے لئے
بہترین ہے۔ اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے



٢) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

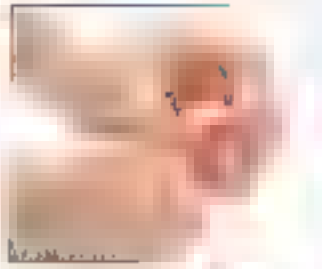


٣) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

حکایتی حکمتی و طعم الہندیہ و طعم الہندیہ



١) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے



٢) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

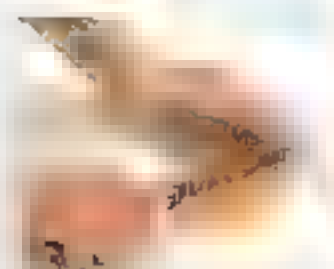


٣) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

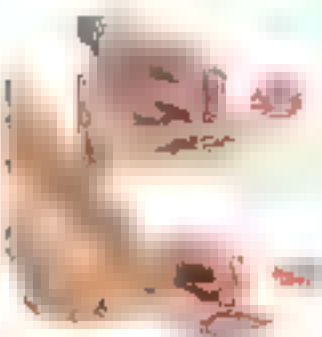


٤) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

٥) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

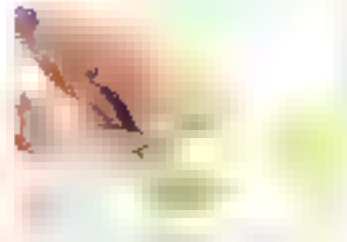


٦) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے



٧) اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے
اس کے لئے اس کے لئے اس کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

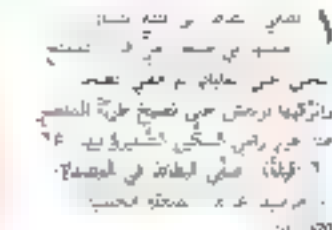
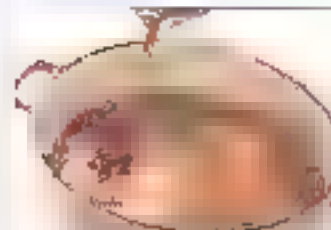


٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

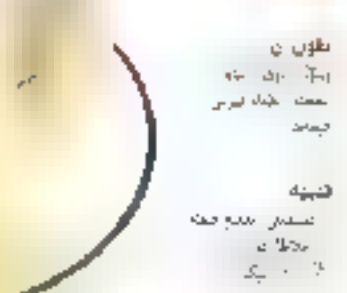
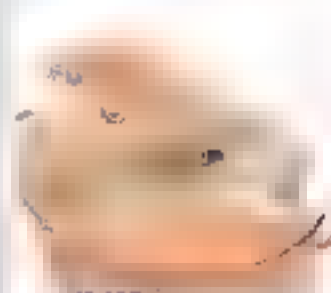
٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
ہم نے یہ دھانچہ لکھنؤ
اور لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
آپ کے لئے

تشریح

للشَّيْخِ مَعَ التَّوْبِيخِ وَتُفَاتِقِ النُّومِ

سبحني يا مومنان والحمد لله والثناء له
الحمد لله الذي هدانا لهذا الذي كنا لنهتدي لولا
أن هدانا الله لكان المرء غافلاً



مقدم ۶ و ۸ مباحثات کو حل کیا
بدلتی ریاضت پر فخر: مقدم

٩. صبي غلوي في (١٠) أسابيع إلى خمسة
عشر شهرًا. لا. في فترة صبي
عشر إلى ثمانية عشر شهرًا. في فترة
صبي ثمانية عشر شهرًا إلى سنة. في فترة
سنة إلى سنة ونصف. في فترة
سنة ونصف إلى سنتين. في فترة
سنتين إلى سنتين ونصف. في فترة
سنتين ونصف إلى ثلاث سنوات. في فترة
ثلاث سنوات إلى ثلاث سنوات ونصف. في فترة
ثلاث سنوات ونصف إلى أربع سنوات. في فترة
أربع سنوات إلى أربع سنوات ونصف. في فترة
أربع سنوات ونصف إلى خمس سنوات. في فترة
خمس سنوات إلى خمس سنوات ونصف. في فترة
خمس سنوات ونصف إلى ست سنوات. في فترة
ست سنوات إلى ست سنوات ونصف. في فترة
ست سنوات ونصف إلى سبع سنوات. في فترة
سبع سنوات إلى سبع سنوات ونصف. في فترة
سبع سنوات ونصف إلى ثمان سنوات. في فترة
ثمان سنوات إلى ثمان سنوات ونصف. في فترة
ثمان سنوات ونصف إلى تسع سنوات. في فترة
تسع سنوات إلى تسع سنوات ونصف. في فترة
تسع سنوات ونصف إلى عشرة سنوات. في فترة
عشرة سنوات إلى عشرة سنوات ونصف. في فترة
عشرة سنوات ونصف إلى إحدى عشرة سنة.

٢٠٠٠

τ_2 $\frac{1}{\omega}$ $\frac{1}{\omega^2}$ $\frac{1}{\omega^3}$

○ معبود البشر : بارود

[illegible]

٦. قلبي اليك بالبطانة وأيقيني الشكر حمدا
تقديرا لأجلك في اليأس

الدخان من الحطب وسجد كليلة
لعلاج آفة من الحطب القوي

المادة ١٠

يُخْطَى اللَّهُ حَاجٌ مُبْرَسَكِيَّةٌ

[illegible]

— 1994 —

الحمد لله الذي هدانا لهذا
 ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله

١٥٨، شحيد

59



الدَّحَاجُ فِي مَظْرُوفٍ وَرَقِيٍّ مَعَ رَقَائِقِ الْخَضَارِ

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

المواد



لِقَائِمِ الْفِيلِ

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

الادوية والأواني



١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

الشخصيات المعنوية

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

لحمه الممزيك

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

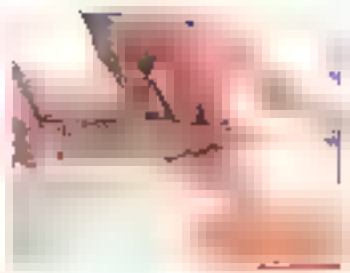
١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

تخصير صدور الحجاب

١ الذي يحد
٢ الذي يحد
٣ الذي يحد

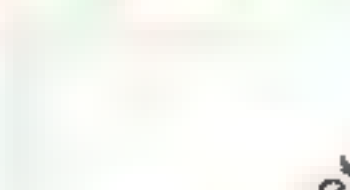


٤ الذي يحد
٥ الذي يحد



٦ الذي يحد
٧ الذي يحد

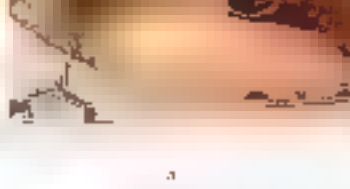
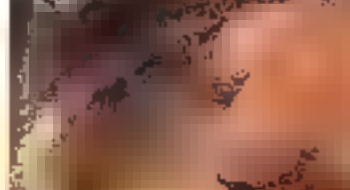
٨ الذي يحد
٩ الذي يحد
١٠ الذي يحد



١١ الذي يحد
١٢ الذي يحد
١٣ الذي يحد

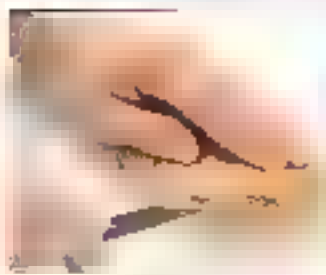


١٤ الذي يحد
١٥ الذي يحد
١٦ الذي يحد



النجار في مغربها ودفن مع عائلته بالحضر

سكينة نصيح الحضر
تبتلي: زلفن مريضة



أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد

أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد

أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد

تصوير الحضر

أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد



أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد

أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد

أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد



أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد

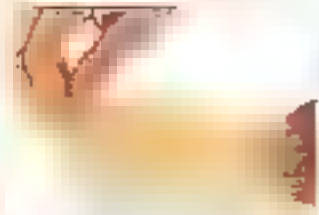
www.braminet.com



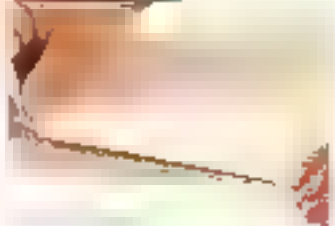
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد
أنا ما محمد



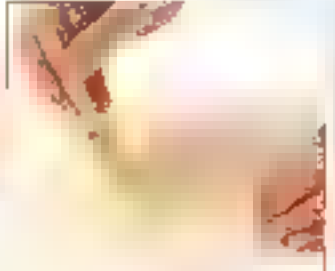
طریق لفظ



۱) اعضاء و عصب قریب .
 ۲) اعضاء و عصب دُور .
 ۳) اعضاء و عصب وسط .
 ۴) اعضاء و عصب قریب .



۵) اعضاء و عصب قریب .
 ۶) اعضاء و عصب دُور .
 ۷) اعضاء و عصب وسط .
 ۸) اعضاء و عصب قریب .



۳) اعضاء و عصب قریب .
 ۴) اعضاء و عصب دُور .
 ۵) اعضاء و عصب وسط .
 ۶) اعضاء و عصب قریب .

۷) اعضاء و عصب قریب .
 ۸) اعضاء و عصب دُور .
 ۹) اعضاء و عصب وسط .
 ۱۰) اعضاء و عصب قریب .



۵) اعضاء و عصب قریب .
 ۶) اعضاء و عصب دُور .
 ۷) اعضاء و عصب وسط .
 ۸) اعضاء و عصب قریب .

۹) اعضاء و عصب قریب .
 ۱۰) اعضاء و عصب دُور .
 ۱۱) اعضاء و عصب وسط .
 ۱۲) اعضاء و عصب قریب .

تنبیہ
 و دیکھو

۶) اعضاء و عصب قریب .
 ۷) اعضاء و عصب دُور .
 ۸) اعضاء و عصب وسط .
 ۹) اعضاء و عصب قریب .

۱۰) اعضاء و عصب قریب .
 ۱۱) اعضاء و عصب دُور .
 ۱۲) اعضاء و عصب وسط .
 ۱۳) اعضاء و عصب قریب .

الذجاج في ظروف برقي مع رقائقي الحطاب

بترطاب
الذجاج والظيفة
في مظهره ورقلي



جذري ابرو الكه
لصاحبه فرد لبرو
د و د

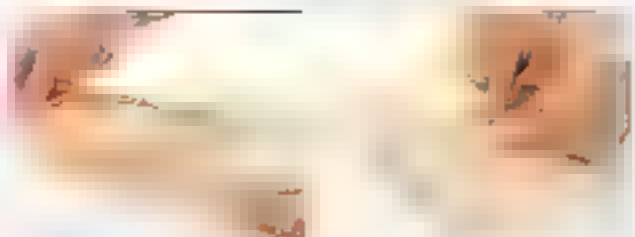


مهرق ليد
لند و
طرحه وليم
د و د

نصب

وكر ذجاج
خروجها حريق
به بخرها

تكون ان
تد فاد
بندوب صلا



اسي هو لشرب
ك و لمتج
لحدر بخرها

اسي ببي
الط د

في المظلمة
واتسبه
لحدر



التصية

لدي مخرول
ن اطرا
لحدر



المصنوع الخليل بالكافري مع الزرّ بالحدالي

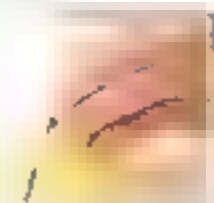
تحضير ذرة بلقاعون

١- اغسل الذرة بلقاعون في ماء بارد.
٢- اقطعها من طرفيها.
٣- اقطعها من المنتصف.
٤- اقطعها من طرفيها.
٥- اقطعها من المنتصف.
٦- اقطعها من طرفيها.
٧- اقطعها من المنتصف.
٨- اقطعها من طرفيها.
٩- اقطعها من المنتصف.
١٠- اقطعها من طرفيها.

التحضير

١- اغسل الذرة بلقاعون في ماء بارد.
٢- اقطعها من طرفيها.
٣- اقطعها من المنتصف.
٤- اقطعها من طرفيها.
٥- اقطعها من المنتصف.
٦- اقطعها من طرفيها.
٧- اقطعها من المنتصف.
٨- اقطعها من طرفيها.
٩- اقطعها من المنتصف.
١٠- اقطعها من طرفيها.

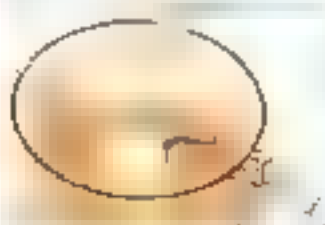
التحضير لتبيلة الكافري



١- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٢- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٣- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٤- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٥- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٦- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٧- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٨- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٩- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
١٠- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.



١- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٢- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٣- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٤- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٥- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٦- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٧- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٨- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٩- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
١٠- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.



١- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٢- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٣- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٤- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٥- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٦- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٧- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٨- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٩- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
١٠- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.



١- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٢- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٣- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٤- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٥- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٦- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٧- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٨- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٩- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
١٠- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.



١- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٢- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٣- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٤- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٥- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٦- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٧- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٨- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
٩- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.
١٠- اغمس الذرة بلقاعون في الزيت.

تحضير الدجاج

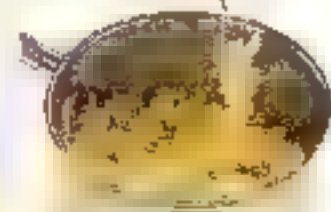
نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

1- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.
2- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

3- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

4- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

تحضير الدجاج مع أرز دال عدني



1- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.



2- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

3- نضع الدجاج في قدر مع
الزيت ونقلب على نار
متوسطة حتى يذبل.

[illegible]

الندوة: والنوحي

[illegible][illegible]

١

www.bramjnet.com

تحضير الدجاج

٢

٣

٤

٥

٦



٧
١. قومي بقطع الحليب الحلو
٢. قومي بقطع الحليب الحلو
٣. قومي بقطع الحليب الحلو
٤. قومي بقطع الحليب الحلو
٥. قومي بقطع الحليب الحلو
٦. قومي بقطع الحليب الحلو
٧. قومي بقطع الحليب الحلو
٨. قومي بقطع الحليب الحلو
٩. قومي بقطع الحليب الحلو
١٠. قومي بقطع الحليب الحلو

٨
١. قومي بقطع الحليب الحلو
٢. قومي بقطع الحليب الحلو
٣. قومي بقطع الحليب الحلو
٤. قومي بقطع الحليب الحلو
٥. قومي بقطع الحليب الحلو
٦. قومي بقطع الحليب الحلو
٧. قومي بقطع الحليب الحلو
٨. قومي بقطع الحليب الحلو
٩. قومي بقطع الحليب الحلو
١٠. قومي بقطع الحليب الحلو



تجهيز الخضراوات

تجهيز الدجاج

الدجاج مع الصلصة البيضاء

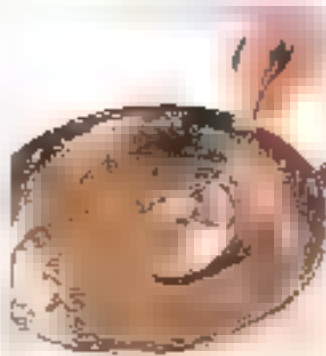
في هذه الوصفة لا نستخدم

الزيت ١. نضع الدجاج في

الفرن ٢. نضع الدجاج في

الفرن ٣. نضع الدجاج في

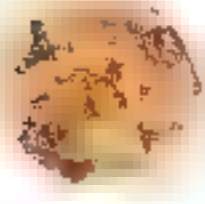
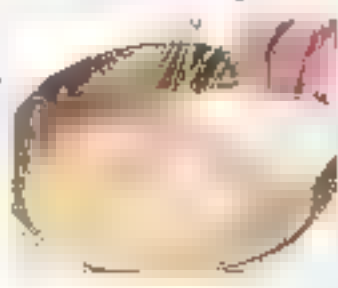
الفرن ٤. نضع الدجاج في



١. نضع الدجاج في
الفرن ٢. نضع الدجاج في
الفرن ٣. نضع الدجاج في

١. نضع الدجاج في
الفرن ٢. نضع الدجاج في
الفرن ٣. نضع الدجاج في

١. نضع الدجاج في
الفرن ٢. نضع الدجاج في
الفرن ٣. نضع الدجاج في



١. نضع الدجاج في

الفرن ٢. نضع الدجاج في

الفرن ٣. نضع الدجاج في

الفرن ٤. نضع الدجاج في

الفرن ٥. نضع الدجاج في

الفرن ٦. نضع الدجاج في

الفرن ٧. نضع الدجاج في

الفرن ٨. نضع الدجاج في

الفرن ٩. نضع الدجاج في

الفرن ١٠. نضع الدجاج في

الفرن ١١. نضع الدجاج في

الفرن ١٢. نضع الدجاج في

الفرن ١٣. نضع الدجاج في

الفرن ١٤. نضع الدجاج في

الفرن ١٥. نضع الدجاج في

الفرن ١٦. نضع الدجاج في

الفرن ١٧. نضع الدجاج في

الفرن ١٨. نضع الدجاج في

الفرن ١٩. نضع الدجاج في

الفرن ٢٠. نضع الدجاج في

١. نضع الدجاج في

الفرن ٢. نضع الدجاج في

الفرن ٣. نضع الدجاج في

الفرن ٤. نضع الدجاج في

الفرن ٥. نضع الدجاج في

الفرن ٦. نضع الدجاج في

الفرن ٧. نضع الدجاج في

الفرن ٨. نضع الدجاج في

الفرن ٩. نضع الدجاج في

الفرن ١٠. نضع الدجاج في

الفرن ١١. نضع الدجاج في

الفرن ١٢. نضع الدجاج في

الفرن ١٣. نضع الدجاج في

الفرن ١٤. نضع الدجاج في

الفرن ١٥. نضع الدجاج في

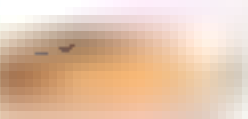
الفرن ١٦. نضع الدجاج في

الفرن ١٧. نضع الدجاج في

الفرن ١٨. نضع الدجاج في

الفرن ١٩. نضع الدجاج في

الفرن ٢٠. نضع الدجاج في



١. نضع الدجاج في
الفرن ٢. نضع الدجاج في
الفرن ٣. نضع الدجاج في



التَّخَرُّبُ أَنْعَمُ



نواقب الفيل

حلقه حب

الحيات

حب رحمت

العجز

حلقه حب

حشيشه حبه

البحر

نواقب الفيل

حلقه حب

الحيات

حب رحمت

العجز

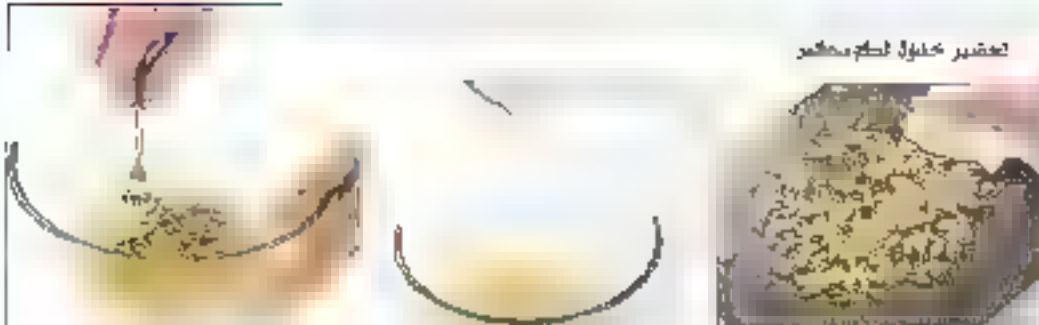
حلقه حب

حشيشه حبه

البحر

الفرغ المحدث مع كوب

تحضير خلوص الحبوب المحمصة



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً.

٢. صب المسحوق في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٣. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٤. سحق وخلط الخليط



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً.

٢. صب المسحوق في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٣. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٤. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٥. صب الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٦. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٧. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

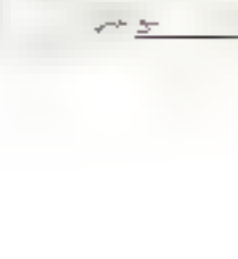
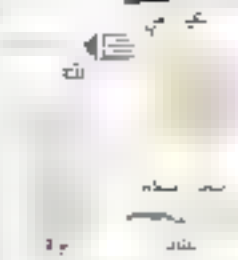
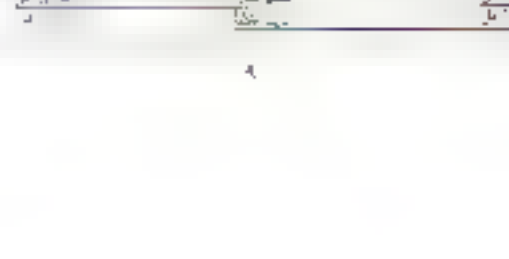
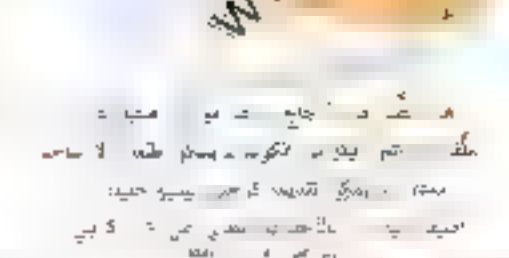
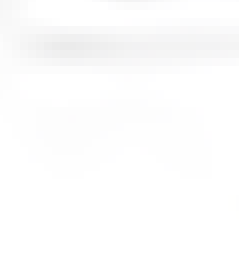
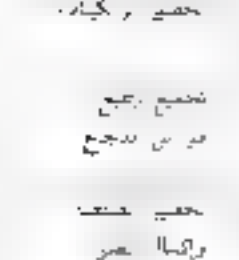
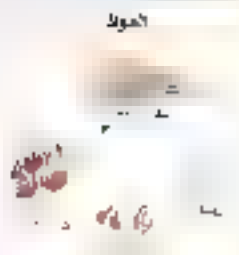
٨. صب الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٩. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

١٠. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

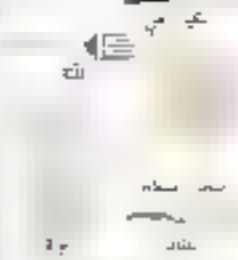
مووس الدجاج مع صلصة زبدة ماديرا

المكونات: 1 كيلو دجاج - 100 غرام زبدة - 100 غرام صلصة ماديرا - 100 غرام جبنة - 100 غرام كريمة



هذه وصفة دجاج مع صلصة زبدة ماديرا. المكونات: 1 كيلو دجاج - 100 غرام زبدة - 100 غرام صلصة ماديرا - 100 غرام جبنة - 100 غرام كريمة. الخطوات: 1. اغسل الدجاج وادهنيه بالزبدة. 2. اخبزيه في الفرن لمدة 30 دقيقة. 3. اخرجيه من الفرن وادهنيه بالصلصة. 4. اخبزيه مرة أخرى لمدة 10 دقائق. 5. اخرجيه من الفرن وادهنيه بالجبنة والكريمة. 6. اخبزيه مرة أخرى لمدة 10 دقائق. 7. اخرجيه من الفرن وقدمه.

الأدوات والأواني



تحضير مريخ مؤسس الدجاج



المكونات

- ١ شئ به خبز - نصف حبة
- لحم الدجاج - نصف كبة
- ٢ بيض - شدة ٢
- ٣ بيض - شدة ٢
- ٤ بيض - شدة ٢
- ٥ بيض - شدة ٢
- ٦ بيض - شدة ٢
- ٧ بيض - شدة ٢
- ٨ بيض - شدة ٢
- ٩ بيض - شدة ٢
- ١٠ بيض - شدة ٢

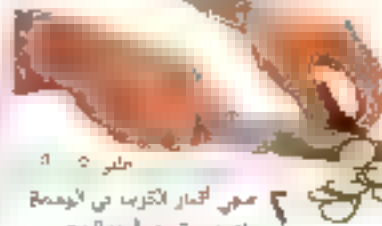


١ شئ به خبز - نصف حبة

٢ بيض - شدة ٢

٣ بيض - شدة ٢

تحضير الكور



١ شئ به خبز - نصف حبة

٢ بيض - شدة ٢

موريس الأجاج مع صلصة زيتة ملهيرا

نحضر في طبقين

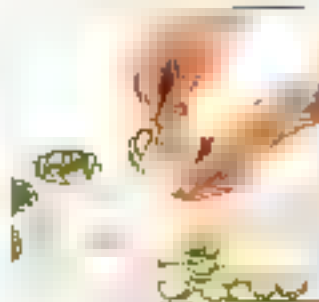


١. نضع في زجاجة زجاجية كبيرة
نحو ١٠٠ غرام من الزيت
نضع فيها الملح والسكر ونقلب.
٢. نضع في زجاجة زجاجية كبيرة
نحو ١٠٠ غرام من الزيت
نضع فيها الملح والسكر ونقلب.

نجمع في طبقين موريس الأجاج

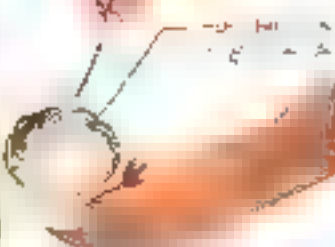
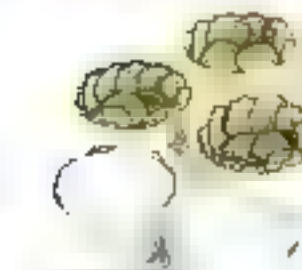


٣. نضع في زجاجة زجاجية كبيرة
نحو ١٠٠ غرام من الزيت
نضع فيها الملح والسكر ونقلب.



٤. نضع في زجاجة زجاجية كبيرة
نحو ١٠٠ غرام من الزيت
نضع فيها الملح والسكر ونقلب.

نحضر في طبقين



٥. نضع في زجاجة زجاجية كبيرة
نحو ١٠٠ غرام من الزيت
نضع فيها الملح والسكر ونقلب.

فنی خدمات:

مؤمن تحتاج الباره
مع كولينس البسورة والتضام
نورس تحتاج جعياً إلى ضمير يد
م ن د م د



تصنيف: اقصي
 ١٠٠٠
 ١٠٠٠

جاری شدہ ہے۔

٢٠٠٠

41 7 1
 7 1 2 3
 2 3 4

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۵/۰۵

ب) نصيب (صاحب) الحصة



جہاں کہیں کہیں تہا جیہاں
موت و خالی حوالتی جیہاں
و جہاں جیہاں جیہاں جیہاں
جیہاں جیہاں جیہاں جیہاں

عليه

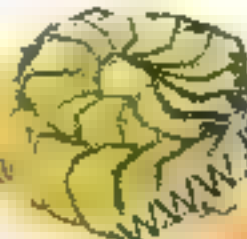
1. μ 2. σ 3. ρ 4. τ 5. ν 6. ω 7. ξ 8. η 9. θ 10. ϕ 11. χ 12. ψ 13. ζ 14. δ 15. γ 16. β 17. α 18. λ 19. κ 20. ι 21. ϵ 22. δ 23. γ 24. β 25. α 26. λ 27. κ 28. ι 29. ϵ 30. δ 31. γ 32. β 33. α 34. λ 35. κ 36. ι 37. ϵ 38. δ 39. γ 40. β 41. α 42. λ 43. κ 44. ι 45. ϵ 46. δ 47. γ 48. β 49. α 50. λ 51. κ 52. ι 53. ϵ 54. δ 55. γ 56. β 57. α 58. λ 59. κ 60. ι 61. ϵ 62. δ 63. γ 64. β 65. α 66. λ 67. κ 68. ι 69. ϵ 70. δ 71. γ 72. β 73. α 74. λ 75. κ 76. ι 77. ϵ 78. δ 79. γ 80. β 81. α 82. λ 83. κ 84. ι 85. ϵ 86. δ 87. γ 88. β 89. α 90. λ 91. κ 92. ι 93. ϵ 94. δ 95. γ 96. β 97. α 98. λ 99. κ 100. ι

۱) لایه اول: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۲) لایه دوم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۳) لایه سوم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۴) لایه چهارم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۵) لایه پنجم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۶) لایه ششم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۷) لایه هفتم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۸) لایه هشتم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۹) لایه نهم: نشانه‌های نشانه‌ها
 ۱۰) لایه دهم: نشانه‌های نشانه‌ها

في

[illegible]

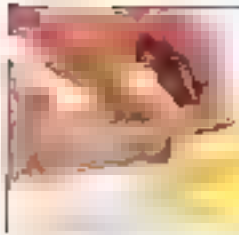
مفتاحي بك: جنداني همدان
 لظلم من حلب: عكبر عري
 سرج: ك: ك: صيدله عصى
 القوي: جنداني همدان
 صيدله عري
 صيدله عري



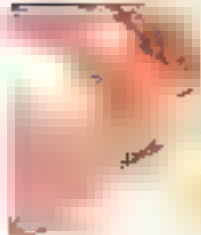
سید احمد علی شاہ صاحب

طبخ الدجاج مع عرق الثبات الحارة

محمّد كعبه



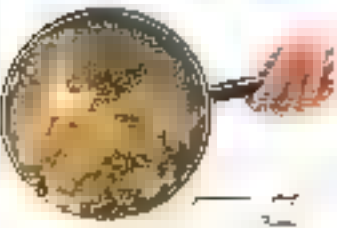
١. دجاج مقطع - ٢. صلصة - ٣. صلصة - ٤. صلصة



٥. ابيض - ٦. ابيض - ٧. ابيض - ٨. ابيض - ٩. ابيض - ١٠. ابيض



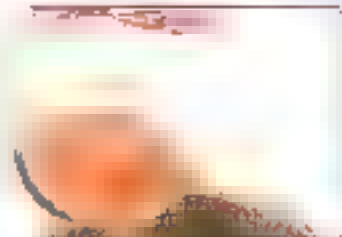
١١. ابيض - ١٢. ابيض - ١٣. ابيض - ١٤. ابيض - ١٥. ابيض - ١٦. ابيض



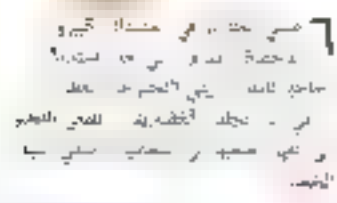
١٧. ابيض - ١٨. ابيض - ١٩. ابيض - ٢٠. ابيض - ٢١. ابيض - ٢٢. ابيض



٢٣. ابيض - ٢٤. ابيض - ٢٥. ابيض - ٢٦. ابيض - ٢٧. ابيض - ٢٨. ابيض



٢٩. ابيض - ٣٠. ابيض - ٣١. ابيض - ٣٢. ابيض - ٣٣. ابيض - ٣٤. ابيض



٣٥. ابيض - ٣٦. ابيض - ٣٧. ابيض - ٣٨. ابيض - ٣٩. ابيض - ٤٠. ابيض



٤١. ابيض - ٤٢. ابيض - ٤٣. ابيض - ٤٤. ابيض - ٤٥. ابيض - ٤٦. ابيض



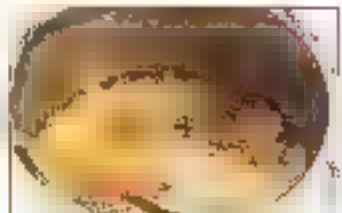
٤٧. ابيض - ٤٨. ابيض - ٤٩. ابيض - ٥٠. ابيض - ٥١. ابيض - ٥٢. ابيض



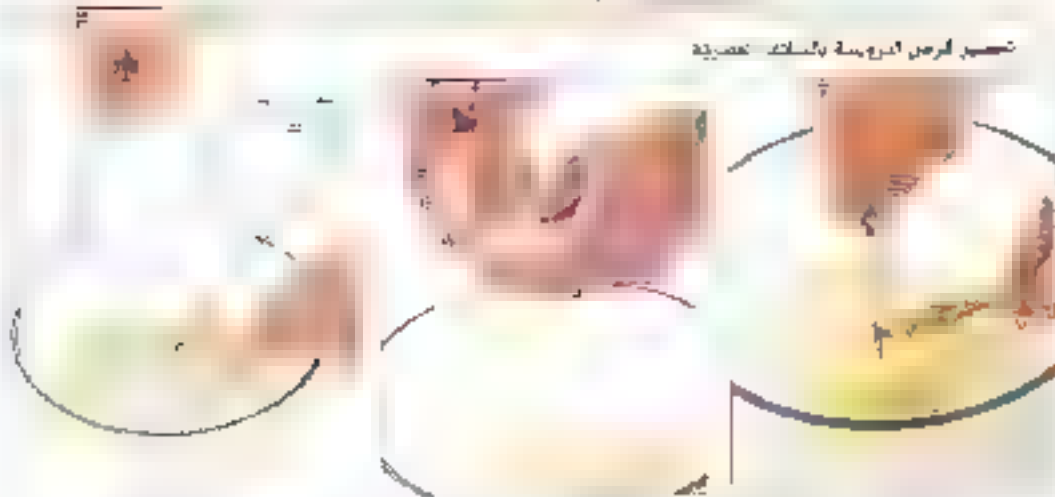
٥٣. ابيض - ٥٤. ابيض - ٥٥. ابيض - ٥٦. ابيض - ٥٧. ابيض - ٥٨. ابيض



٥٩. ابيض - ٦٠. ابيض - ٦١. ابيض - ٦٢. ابيض - ٦٣. ابيض - ٦٤. ابيض



٦٥. ابيض - ٦٦. ابيض - ٦٧. ابيض - ٦٨. ابيض - ٦٩. ابيض - ٧٠. ابيض



١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

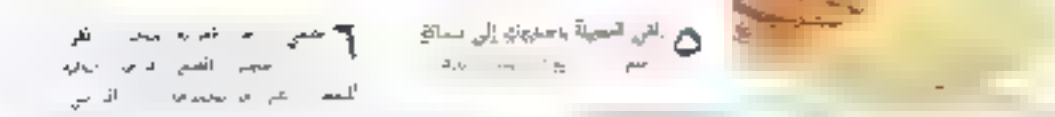
١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه



١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه



١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

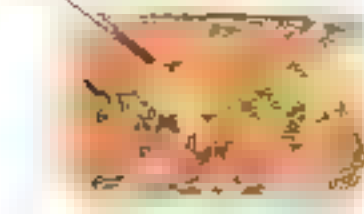
١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

١. رجليه
٢. رجليه
٣. رجليه
٤. رجليه
٥. رجليه
٦. رجليه
٧. رجليه
٨. رجليه
٩. رجليه
١٠. رجليه

نظام المجتمع مع فرض القيود المطبقة

بِسْمِ

عصا في الفرجاء الكبير قد

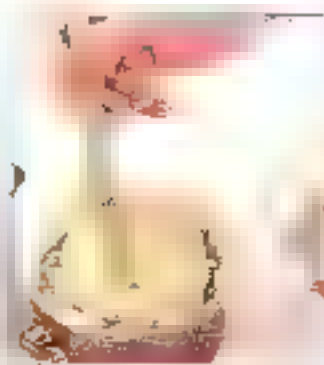


تفصيل - تعجب . . .

١. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٢. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٣. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٤. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٥. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٦. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٧. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٨. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ٩. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟
 ١٠. من هو الذي قد تم إعدامه في
 سنة ١٩٩٩ في مدينة تونس؟

4. 1980年1月

2000 年 1 月 1 日



مجلسی درم و عجب دینا
فقط حشر و عذاب
عجب اوستی که در دین
میراث عذاب است
نعمه عجبی که در
دین است
مجلسی درم و عجب دینا
فقط حشر و عذاب



۲۲ - حضرت زید بن حارثہؓ

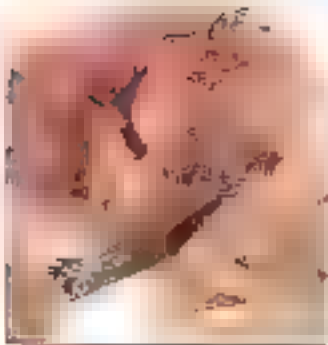


مجلس الشورى
البحرين

1. 2. 3.

الفراخ الذي لا يحصى

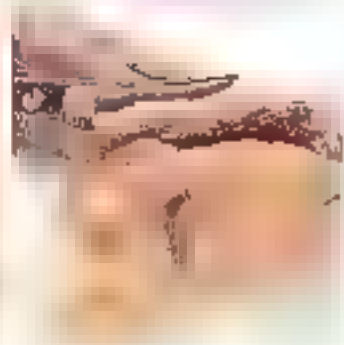
غير والتعبها الفراء



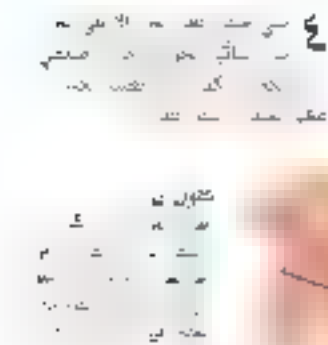
١
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



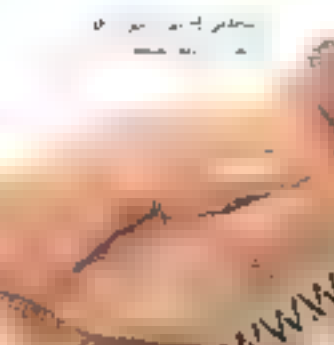
٢
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



٣
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



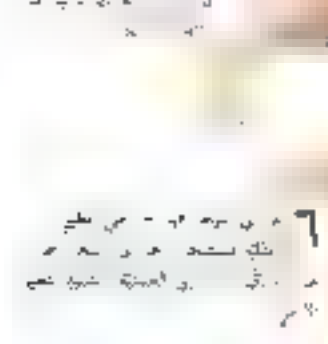
٤
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



٥
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



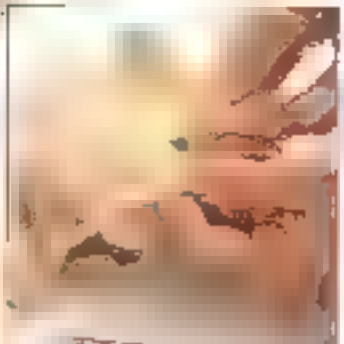
٦
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



٧
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



٨
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء



٩
فراخ الذي لا يحصى
غير والتعبها الفراء

الترانج شويده مع صندب لفظي

طليخ العرج

١ حرجي الكو...
شويده الكو...
الكو...
الكو...

شويده الكو...



شويده الكو...
شويده الكو...
شويده الكو...



شويده الكو...
شويده الكو...
شويده الكو...



شويده الكو...



شويده الكو...
شويده الكو...
شويده الكو...

شويده الكو...
شويده الكو...
شويده الكو...

البراش المشوي مع صلصة الفطر



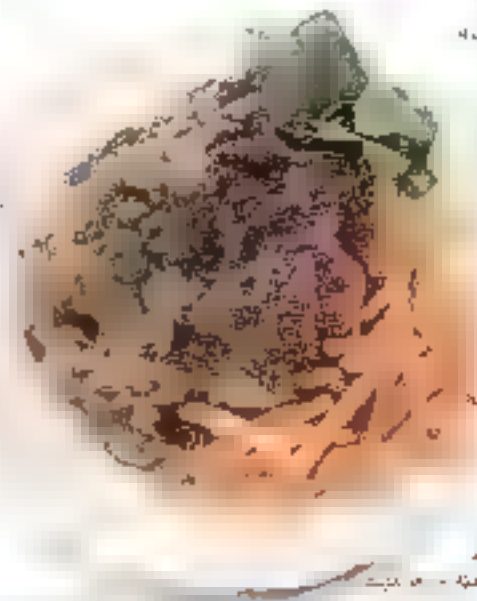
٧
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر



١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر



١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر

١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر
١٠٠ غرام فطر

الزراخ عذوة مع صمصبا الفطر

سويحات

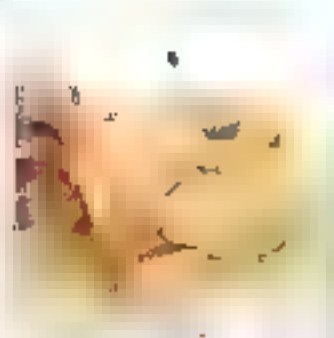
الزراخ عذوة مع ريدة النوم والنباتات العطرية

www.braminet.com



ما أنشأني الله بسيط وليس طبع
كثير على الأسرار كما في حال الفطر
مستوى في صمصبا مع ...
في الماء النباتي تحت ...
بعضه شيء ط ...
معد ...
تاج ...
...
...
...

...
...
...
...



...
...
...
...
...
...
...
...
...
...



...
...
...
...



...
...
...
...
...
...
...
...
...

تحضير الفعيلة



١ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -



٢ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -

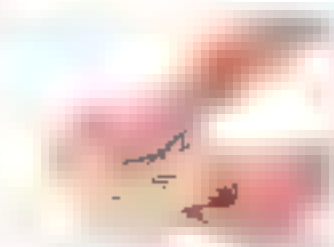
٣ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -

٤ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -

www.bramynet.com



٥ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -



٦ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -



٧ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -



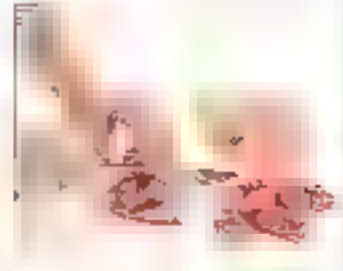
٨ - خذوا كوباً من الدجاج المطبوخ وقطعوا
الدجاج إلى مكعبات صغيرة -



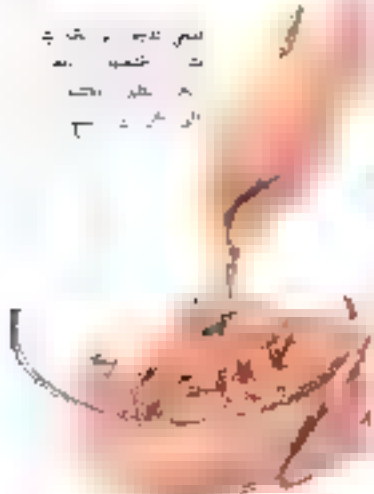
٢ في عشرة من حبوب الحبوب
التي في حبوب الحبوب
في الحبوب
الحبوب
الحبوب



٣ في حبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب



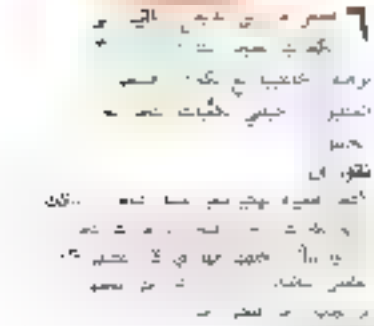
٤ في حبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب



الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب



٥ في حبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب



٦ في حبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب



٧ في حبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب
الحبوب الحبوب الحبوب

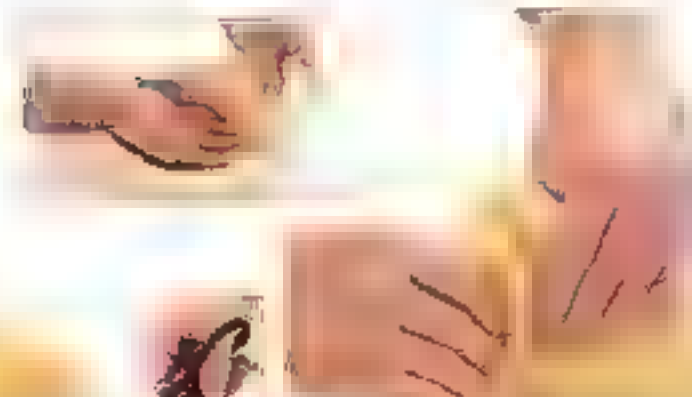
www.braminet.com



١ من بين هذه المصطلحات
التي لا تنتمي
لنظام القلب والأوعية الدموية

٢ انظر ٣ من بين هذه المصطلحات
التي لا تنتمي
لنظام القلب والأوعية الدموية

٣ من بين هذه المصطلحات
التي لا تنتمي
لنظام القلب والأوعية الدموية

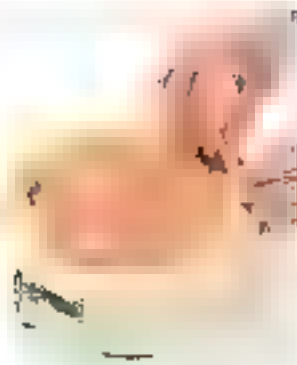


٤ من بين هذه المصطلحات
التي لا تنتمي
لنظام القلب والأوعية الدموية

٥ من بين هذه المصطلحات
التي لا تنتمي
لنظام القلب والأوعية الدموية

٦ من بين هذه المصطلحات
التي لا تنتمي
لنظام القلب والأوعية الدموية

www.bramynet.com



٣ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير جحر
سبح لاسمك بعد صلاة
الجمعة يا الله يا الله



٦ سر خدا خنقوا في بحر حب
دود سر سر سر سر سر سر سر
بحر كلبه في بحر خنقوا خنقوا خنقوا
بحر كلبه سر سر سر سر سر سر سر



١ عسى ٦ يهتج في طهروم من الماء
البارق ويهتج في طهروم من الماء
يرحمه الله سر سر سر سر سر سر سر
تسجدوا في طهروم من الماء
سر سر سر سر سر سر سر سر سر



٥ سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر

٤ السر سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر

١١ سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر



٦ سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر
سر سر سر سر سر سر سر سر سر



المسألة ١٠٠: ما هو الفرق بين التبرع والتصدق؟

الحمد لله الذي هدانا لهذا
 ما كنا لنهتدي لولا أن هدانا الله

تسمی نامہ - ص ۱۵۰
نقشہ جزیرہ - ص ۱۵۱

ہندوستان میں ہندوؤں کی آبادی کا تناسب تقریباً ۲۰٪ ہے۔
بقیہ صفحہ ۱۵۱ پر

[illegible]

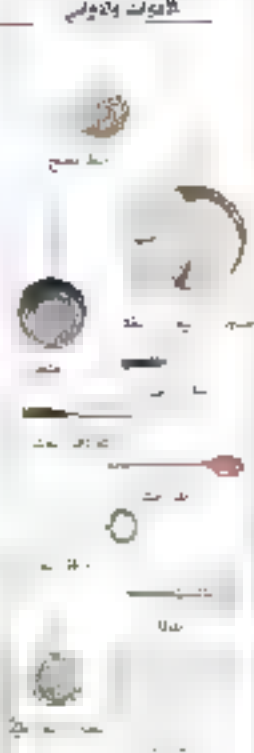
مدرسة الفقه من سنة ١٢٠٠ هـ
 في سنة ١٢٠٠ هـ في سنة ١٢٠٠ هـ
 في سنة ١٢٠٠ هـ في سنة ١٢٠٠ هـ

[illegible]

المادة ١٠٠: لا يجوز للمحكمة أن تصدر حكمًا بغير ما يطلبه المدعي.

سوتيه الذجاج مع صلصة الثوم والخل

١٠٠٠ جم ذجاج - ١٠٠ جم صلصة الثوم والخل - ١٠٠ جم زيت - ١٠٠ جم خل - ١٠٠ جم ماء



١- يقطع الذجاج إلى قطع صغيرة.
٢- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.
٣- يضاف الذجاج إلى القدر ويقلب حتى يحمّر.
٤- يضاف الخل والصلصة ويقلب حتى يمتزج.
٥- يضاف الماء ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
٦- يضاف الملح والفلفل حسب الذوق.

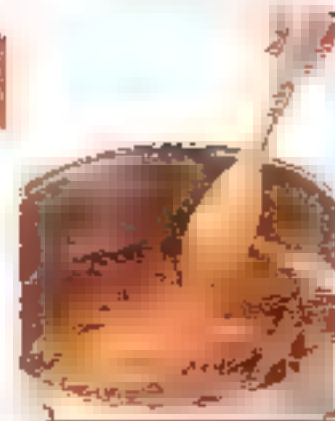
| مكونات | كمية | ملاحظات |
|------------------|---------|------------|
| ذجاج | ١٠٠٠ جم | قطع صغيرة |
| زيت | ١٠٠ جم | زيت نباتي |
| خل | ١٠٠ جم | خل أبيض |
| صلصة الثوم والخل | ١٠٠ جم | صلصة جاهزة |
| ماء | ١٠٠ جم | ماء بارد |
| ملح | ١٠ جم | ملح طعام |
| فلفل | ١٠ جم | فلفل أسود |

[illegible]

پرسیمبہ صلیبہ فیروز ویش



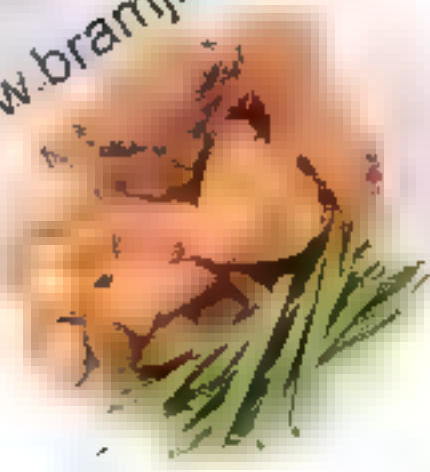
۲. صلیبہ صلیبہ فیروز ویش
لحمیات و صلیبہ
+



۱. صلیبہ صلیبہ فیروز ویش
لحمیات و صلیبہ
+

صلیبہ صلیبہ فیروز ویش
لحمیات و صلیبہ
+

www.braminet.com



صلیبہ صلیبہ فیروز ویش
لحمیات و صلیبہ
+

۱. صلیبہ صلیبہ فیروز ویش
لحمیات و صلیبہ
+



۳. صلیبہ صلیبہ فیروز ویش
لحمیات و صلیبہ
+

المهارة في تحضير الدجاج

إن الدجاج من أكثر أنواع الدواجن شيوعاً في بلادنا، وله مكانة خاصة في حياتنا، فهو من الأطعمة اللذيذة والمغذية. ولتحضير الدجاج بطريقة صحيحة، يجب اتباع الخطوات التالية:

1- اختيار الدجاج المناسب: يجب اختيار دجاج حيوي، طازج، وخالي من الأمراض. يمكن التعرف على ذلك من خلال النظر إلى عيني الدجاج، فإذا كانتا مفتحتين، فهو حيوي. كما يجب أن يكون الجلد متيناً وممتلئاً.

2- تنظيف الدجاج: يجب تنظيف الدجاج جيداً تحت الماء الجاري، مع فركه باليد لإزالة أي دماء أو ريش عالقة. ثم يغسل في الخل أو الخلط من الخل والماء.

3- تقطيع الدجاج: يمكن تقطيع الدجاج إلى قطع مناسبة حسب الرغبة، مثل صدور، أرجل، أو قطع كاملة.

4- التتبيل: يمكن تتبيل الدجاج بالملح، الفلفل، الخل، أو أي خلطة تتبيل مفضلة.

5- الطهي: يمكن طهي الدجاج بطرق مختلفة، مثل الشوي، القلي، أو الغلي.

6- التقديم: يمكن تقديم الدجاج مع السلطات، الأرز، أو أي أطعمة أخرى.

خُزن الدجاج الطازج

يجب حفظ الدجاج الطازج في الثلاجة في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق، لمدة لا تزيد عن 2-3 أيام. ويمكن حفظه في الفريزر لمدة تصل إلى 6 أشهر.

التجهيز

عند تجهيز الدجاج، يجب غسله جيداً تحت الماء الجاري، مع فركه باليد لإزالة أي دماء أو ريش عالقة. ثم يغسل في الخل أو الخلط من الخل والماء.

يمكن تقطيع الدجاج إلى قطع مناسبة حسب الرغبة، مثل صدور، أرجل، أو قطع كاملة.

يمكن تتبيل الدجاج بالملح، الفلفل، الخل، أو أي خلطة تتبيل مفضلة.

تجهيز

يمكن طهي الدجاج بطرق مختلفة، مثل الشوي، القلي، أو الغلي.

التدوير

عند تدوير الدجاج، يجب تدويره بانتظام لضمان طهي متساوٍ لجميع الأجزاء. يمكن تدويره يدوياً، أو باستخدام أداة تدوير.

تجهيز

يمكن تقديم الدجاج مع السلطات، الأرز، أو أي أطعمة أخرى.

شكل الدجاج المناسب يختلف حسب الطبخ في بلدنا. فالدجاج المناسب للطبخ في بلادنا هو الدجاج الذي يكون له الجلد متيناً وممتلئاً، وعينه مفتوحة، وفمه مغلق.

كما يجب أن يكون الدجاج خالياً من الأمراض، ولا يكون له رائحة كريهة.

بعد اختيار الدجاج المناسب، يجب تنظيفه جيداً تحت الماء الجاري، مع فركه باليد لإزالة أي دماء أو ريش عالقة. ثم يغسل في الخل أو الخلط من الخل والماء.

يمكن تقطيع الدجاج إلى قطع مناسبة حسب الرغبة، مثل صدور، أرجل، أو قطع كاملة.

يمكن تتبيل الدجاج بالملح، الفلفل، الخل، أو أي خلطة تتبيل مفضلة.

يمكن طهي الدجاج بطرق مختلفة، مثل الشوي، القلي، أو الغلي.

يمكن تقديم الدجاج مع السلطات، الأرز، أو أي أطعمة أخرى.

الاحتياض

يجب الاحتياض الدجاج في مكان نظيف، بعيداً عن الحيوانات الأليفة، والكلاب، والقطط.

- يجب توفير الماء النظيف الدجاج في كل وقت.
- يجب توفير الغذاء المناسب الدجاج، مثل الحبوب، والخضروات، والفواكه.
- يجب توفير المسكن المناسب الدجاج، مثل الدجاج، أو الدجاج.
- يجب توفير الحماية الدجاج من الأمراض، مثل التلقيح، والتحصين.



جراثيم السالمونيلا

تسبب

عدوى في الجهاز الهضمي، وتؤدي إلى الإصابة بمرض السالمونيلا. هذا المرض شائع جداً، ويؤثر على ملايين الأشخاص سنوياً. يمكن أن تنتقل العدوى من حيوان إلى إنسان، أو من إنسان إلى إنسان، أو من طعام ملوث. الأعراض تشمل الإسهال، والحمى، والتقيؤ، والصداع. في بعض الحالات، يمكن أن يؤدي المرض إلى مضاعفات خطيرة، خاصة لدى الأطفال وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة. العلاج عادةً ما يكون دوائياً، ولكن في بعض الحالات، قد يحتاج المريض إلى العلاج الجراحي.

التصنيف والمعالجة

يُقسم الدّجّاح إلى قسمين رئيسيين: الدّجّاح الحادّ والدّجّاح المزمن. الدّجّاح الحادّ هو الذي يحدث فجأة، ويؤثر على الجهاز الهضمي، وتتميز أعراضه بالإسهال، والحمى، والتقيؤ، والصداع. الدّجّاح المزمن هو الذي يستمرّ لفترة طويلة، ويؤثر على الجهاز الهضمي، وتتميز أعراضه بالإسهال، والحمى، والتقيؤ، والصداع. العلاج يعتمد على شدة المرض، وفي بعض الحالات، قد يحتاج المريض إلى العلاج الجراحي.

تحرير الدّجّاح المطبوح

يتم تحرير الدّجّاح المطبوح عن طريق إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام. يتم ذلك عادةً باستخدام سكين حاد، ويتم إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام. يتم ذلك عادةً باستخدام سكين حاد، ويتم إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام.

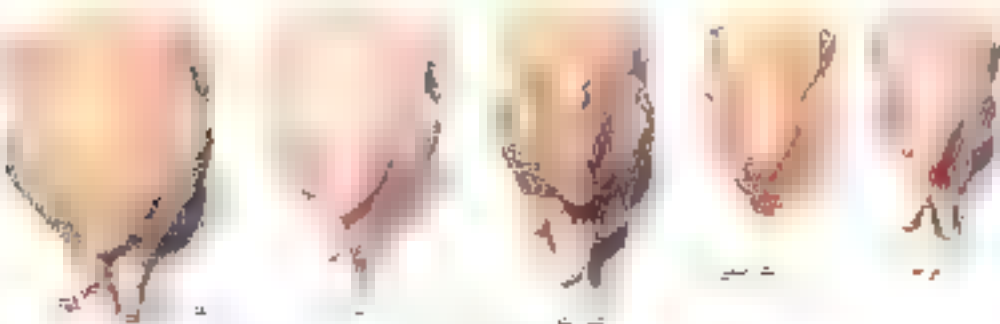
الاحكام والجصاص

يتم احكام الدّجّاح الجصاص عن طريق إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام. يتم ذلك عادةً باستخدام سكين حاد، ويتم إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام.

يتم احكام الدّجّاح الجصاص عن طريق إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام. يتم ذلك عادةً باستخدام سكين حاد، ويتم إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام.

يتم احكام الدّجّاح الجصاص عن طريق إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام. يتم ذلك عادةً باستخدام سكين حاد، ويتم إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام.

يتم احكام الدّجّاح الجصاص عن طريق إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام. يتم ذلك عادةً باستخدام سكين حاد، ويتم إزالة اللحم من العظم، وإزالة الجلد، وإزالة العظام.



الاساليب الأساسية

طريقة فحص العنق

تتم من يد واحدة اليد اليمنى خلف الرقبة واليد اليسرى تحسب الرقبة واليد اليمنى تحسب الرقبة واليد اليسرى تحسب الرقبة

تحضير مرق الدجاج



1. يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة.
2. يسلق اللحم في ماء بارد.
3. يضاف البصل والبقدونس.
4. يصفى المرق ويترك ليبرد.

تقسيم الدجاج إلى 8 قطع

يتم تقطيع الدجاج إلى 8 قطع كما يلي:
1. الرأس.
2. العنق.
3. الجناح.
4. الصدر.
5. البطن.
6. الساق.
7. الذيل.
8. الكبد.

1. يقطع اللحم إلى مكعبات صغيرة.

2. يسلق اللحم في ماء بارد.

3. يضاف البصل والبقدونس.

4. يصفى المرق ويترك ليبرد.

| الرقبة | الصدر | الجناح | البطن | الساق | الذيل | الكبد |
|--------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |

1. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.
2. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.

3. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.
4. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.

5. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.

6. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.

7. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.

8. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.

9. يتم فحص الدجاج في طهيها في ماء بارد.



إزالة الوتر

يتم إزالة الوتر من الدجاج في طهيها في ماء بارد.

القائمة

[illegible]

القاضي

[illegible]

سحب الفحاح

كسبي. وفيه من العجائب ما لا يحصى من حال
 من هذا من الناس من استقر بهم الحال
 في البحث في كل شيء لا يخرج من غير
 حكمة من عند الله. وفي هذا من العجائب
 في هذا العالم من العجائب ما لا يحصى من حال
 من هذا من الناس من استقر بهم الحال
 في البحث في كل شيء لا يخرج من غير
 حكمة من عند الله. وفي هذا من العجائب

خاتمة خطوات العمل

هذا هو دور خدائي لتحقيق في ردم
تحتاج القوة تعمل بطي الا
في علم و الزماني وهي تظهر بقاها
بما في في خدات خدات كمال التام

انہما

21 26

 $\pi^{11} = \pi$
$$0 \rightarrow \mathcal{O}_X \rightarrow \mathcal{O}_X \otimes \mathcal{O}_X^+ \rightarrow \mathcal{O}_X^+ \rightarrow 0$$

٥٠ - محمد بن عبد الله بن محمد

Upl' - upl'

456 *Journal of Management Inquiry*

2. 1. 1.

من ر. ق. د.

تاریخ: ۱۳۸۵/۰۵/۰۵

نیلہ جی صاحبہ

| تعداد | نوع | محل |
|-------|-----|-----|
|-------|-----|-----|

145

19. 20.

1000

www.elsevier.com/locate/jmb

100

المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة

وحدات الوزن والحجم

| النظام المتري | النظام الإمبراطوري |
|-----------------------|----------------------|
| كيلو غرام (١٠٠٠ غرام) | - ٢.٢ رطل |
| غرام (١٠٠٠ غرام) | - ٢٥.٣٦ أونصة |
| لتر (١٠٠٠ مليلتر) | - ١.٠٥٦ غالون أمريكي |
| (أو ١.٠٥٦ جالون مكعب) | - ١.٠٥٦ جالون أمريكي |

| النظام الإمبراطوري | النظام المتري |
|--------------------|---------------|
| رطل (١٦ أونصة) | - ٤.٥٤ كجم |
| أونصة | - ٢٨.٣ غرام |
| غالون | - ٣.٧٨٦ لتر |
| غالون أمريكي | - ٣.٧٨٦ لتر |
| جالون | - ٤.٥٤٦ لتر |

مستويات الحجم الشائعة (التقريبية)

| | |
|--------------------|---------------|
| أونصة | - ٢٨.٣ مليلتر |
| الجالون (الأمريكي) | - ٣.٧٨٦ لتر |
| الكوب (محملة) | - ١.٠٥٦ جالون |
| الكوب (محملة) | - ٢.٨٤٦ لتر |
| الكوب (محملة) | - ١.٠٥٦ جالون |
| الكوب (محملة) | - ٢.٨٤٦ لتر |
| الكوب (محملة) | - ١.٠٥٦ جالون |
| الكوب (محملة) | - ٢.٨٤٦ لتر |

| | | |
|------------------------|---|---------|
| شعلة كبيرة - (وزن 10) | = | 10 غرام |
| شعلة كبيرة - (مستوحدة) | = | 10 غرام |
| شعلة صغيرة | = | 6 غرام |

معدل درجة حرارة القرن

| مؤشر القرن | قارئة | مئوية (مستوحدة) | درجة الحرارة |
|------------|---------|-----------------|--------------|
| 1 إلى 2 | 300-350 | 150-200 | درجة الحرارة |
| 3 إلى 4 | 350-400 | 200-250 | درجة الحرارة |
| 5 إلى 6 | 400-450 | 250-300 | درجة الحرارة |
| 7 إلى 8 | 450-500 | 300-350 | درجة الحرارة |
| 9 إلى 10 | 500-550 | 350-400 | درجة الحرارة |

أوزان تقديرية

| | | |
|------------------------------|---|----------|
| كوب من الزيت | = | 200 غرام |
| كوب من اللبن | = | 100 غرام |
| كوب من الأرز أو السكر العادي | = | 200 غرام |
| كوب من السكر المطحون | = | 100 غرام |
| كوب من الماء | = | 200 غرام |

مكتبة برامج نت
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com

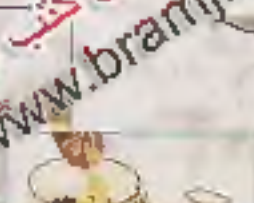
موسوعة الطبخ المصور الدجاج



أعمال جند الفرج من كتب إرشادات الطبخ
لجلب من أكلة من أكلة أطيب المأكول
الطبخ من أكلة من أكلة أطيب المأكول
في لعة واحدة :

السواة والعناصر

الأواني والأواني



الطبخ المصنوع



التحضيرات



012144204
LIBRARY & INFORMATION SERVICES
UNIVERSITY OF SHARJAH



800008178

مكتبة

مكتبة

مكتبة مبارك العامة